

R E S T A U R A N T

BRÜCKE



Grossartige Gesellschaft, spannende Weine und Essen, das glücklich macht!
Unser Tavolata- Menu ist mehr als nur Essen – es ist ein Erlebnis.
Teilt kreative Gerichte, entdeckt neue Geschmackswelten und lasst euch begeistern. Ehrlich, authentisch und voller Geschmack:
Gemeinsam feiern wir Essen, das verbindet.
Wir freuen uns auf euch!

Tavolata Menu

Weizen-Roggen / Anke / Basilikum

Masulachs-Rüebli / Rande-Schwarze Baumnuss / Ravioli-Hummer
Zucchetti-Essenz / Lattich- Jolly Melone

Ragout / Cannellini / Steinpilz

Kalb

Rib Eye / Aubergine / gepuffter Reis

p. P 118

Alternativen zum Kalb

Sommerbock aus Niedergösgen

p. P 128

Entrecôte von dem Piemonteser Rind

p. P 130

Tagesfisch

p. P 120

Zusätzlich

Pommes Frites

9

Risotto mit Chalira-Senf

9

Weinbegleitung

3 Glas

p. P 39

Vegetarisches Tavolata Menu

Beilagen im Rampenlicht

Unsere Gerichte beginnen mit der Seele: den Beilagen.

Ganz ohne Fisch und Fleisch überzeugen wir sie mit Vielfalt und Charakter.

Für ein Genusserlebnis, das begeistert.

Viel Freude bei der vegetarischen Tavolata!

Weizen-Roggen / Anke / Basilikum

Rüebli Kimchi-Buttermilch / Rande-Schwarze Baumnuss /

Aprikosenravioli-Fenchel / Lattich-Jolly Melone

Cannellini / Steinpilz / Bohnenkraut

Aubergine / roher Gemüsesalat / gepuffter Reis

p. P 95

Zusätzlich

Pommes Frites

9

Risotto mit Chalira-Senf

9

Weinbegleitung

3 Glas

p. P 39

à la carte

Vorspeisen

Blattsalat mit Brückendressing, Kernen und Cranberries	15
Tagesuppe	15
Jahrgangssardinen mit Brot und gepickeltem Gemüse	24
Brücken Rindstatar Käsereibutter / Pinsa	28 /42
Kleinformat ganz GROSS – <i>Einzigartige, vielfältige Vorspeisenpalette</i>	48
Masulachs-Rüebli / Rande-Schwarze Baumnuss / Ravioli-Hummer Zucchetti-Essenz / Lattich- Jolly Melone	

Hauptgänge

Tessiner Loto Risotto / Chalira Senf / Bohnenkraut	34
Entrecôte Piemonteser Rind / Gemüse / Pommes Frites	59
Tagesfisch / Aubergine / Beurre blanc	54
Niedergösger Sommebock Rücken, Schnitzel und Ragout mit Aubergine	65
Kalb Rib Eye / Sommergemüse / Risotto	56

Herkunft Fleisch: Piemonteser Rind, Masu-Lachs, Kalb, Reh, Schweiz
Herkunft Fisch : Masu Lachs aus Sins von Edelkrebs, Hummer aus Maine US
Brot: von Jürg Kaufmann, gebacken in Buchs AG
Über die allergenen Zutaten in unseren Gerichten informieren wir Sie gerne.

Käse und Desserts

Rohmilchkäse	16 / 24
Brücken-Sommer Selection	

Zwetschge	18
Sorbet / Brownie / Mohn ganache	

Pêche Melba	18
Pfirsich / Himbeer / Vanille	

Brücken- Crèmeschnitte "einfach gut"	9
--------------------------------------	---

Hausgemachte Sorbets und Rahmglaces

Zitrone	6
Ananas-Basilikum	6
Vanille	5
Pistazien	5
Kaffee	5