

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.
Diskutiert über unsere kreativen 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 / Taggiasca-Oliven

Masulachs-Rüebli / Rande-Schwarze Baumnuss / Ravioli-Scampi
Champignonssuppe / Wirsing-Mango

Hacktätschli / Bergkartoffel / Rotkohl

Holzen Wollschwein

Kotelette / Herbstgemüse / Kürbiskerncracker

p. P 122

Alternativen zum Wollschwein

Hirschrücken

p. P 118

Entrecôte von dem Piemonteser Rind

p. P 130

Tagesfisch

p. P 120

Zusätzlich

Pommes Frites

9

Risotto mit Chalira-Senf

9

Spätzli

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 / Taggiasca-Oliven

Rüebli Kimchi-Buttermilch / Rande-Schwarze Baumnuss /
Aprikosenravioli-Fenchel / Wirsing-Mango / Champignonssuppe

Bergkartoffel / Steinpilz / Rotkohl

Kürbis / Myeongi / Rosenkohl

p. P 95

Zusätzlich

Pommes Frites 9

Risotto mit Chalira-Senf 9

Spätzli 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 Käseireibutter / Brot	28 /42
Kleinformat ganz GROSS – <i>Einzigartige, vielfältige Vorspeisenpalette</i>	48
Masulachs-Rüebli / Rande-Schwarze Baumnuss / Ravioli-Scampi Champignonssuppe / Wirsing-Mango	

Hauptgänge

Tessiner Loto Risotto / Chalira Senf / Herbstgemüse	34
Entrecôte Piemonteser Rind / Gemüse / Pommes Frites	59
Tagesfisch / Herbstgemüse / Beurre blanc	54
Hirschentrecôte mit Spätzli und Herbstgemüse	52
Kalbschulter 36 h gegart Schulterspitz / Gemüse / Risotto	49

Herkunft Fleisch: Piemonteser Rind, Kalb, Reh, Schweiz / Hirsch, Deutschland
Herkunft Fisch : Masu Lachs aus Sins von Edelkrebs, Scampi aus Südafrika
Brot: von Jürg Kaufmann, gebacken in Buchs AG
Über die allergenen Zutaten in unseren Gerichten informieren wir Sie gerne.

Käse und Desserts

Rohmilchkäse von Affineur Christoph Bruni	16 / 24
--	---------

Zwetschge Sorbet / Brownie / Mohn ganache	18
--	----

Wenn dich der Hafer sticht Hafer / Birne / Joghurt	18
---	----

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

Hausgemachte Sorbets und Rahmglaces

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