

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

5-Kornbrot mit Mais-Paprika-Käsereibutter

Gurke-Joghurt / Kalbstatar-Wassermelone / Zucchetti-Pfirsich /
Meerfischklösschen-Lauch / Pilzessenz-Japanische Flädli

Tortellini / Karotten-Kimchi / Scampi

Lamm

Kotelettes / Kohlrabi / Buchweizen p. P 122

Alternativen zum Lamm

Entrecôte von dem Piemonteser Rind p. P 130

Kalbs Rib Eye p. P 124

Tagesfisch p. P 120

Zusätzlich

Pommes Frites 9

Risotto mit Chalira-Arowe-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!

5-Kornbrot mit Mais-Paprika-Käseibutter

Gurke-Joghurt / Wassermelone- Mais / Zucchetti-Pfirsich /
Gemüseklösschen-Lauch / Pilzessenz-Japanische Flädli

Tortellini / Karotten-Kimchi / Kaffee

Kohlrabi / Pickling / Buchweizen

p. P 95

Zusätzlich

Pommes Frites

9

Risotto mit Chalira-Arowe-Senf

9

Weinbegleitung

3 Glas

p. P 39

à la carte

Vorspeisen

Blattsalat mit Sesam-Sojadressing, Kernen und Cranberries	18
Tagessuppe	15
Rindstatar / Butter / Brot	28
Jahrgangssardinen mit Brot und gepickeltem Gemüse	24
Klein im Format. <i>Gross im Genuss.</i>	48
Gurke-Joghurt / Kalbtatar-Wassermelone / Zucchetti-Pfirsich / Meerfischklösschen-Lauch / Pilzessenz-Japanische Flädli	
Tortellini / Karotten-Kimchi / Scampi	28

Hauptgänge

Tessiner Loto Risotto / Gemüse / Saison-Pilze	34
Entrecôte	59
Piemonteser Rind / Gemüse / Pommes Frites	
Kräuterschwein Kotelette	46
Gemüse / Pommes Frites	
Kalbszunge und knusprige Milke	42
Gemüse / Gnocchi / Kapern	
Tagesfisch / Saisongemüse / Beurre blanc	TP

Herkunft Fleisch: Piemonteser Rind, Kalb, aus der Schweiz, Lamm aus New Zealand
Herkunft Fisch : Scampi aus Südafrika, über den Tagesfisch informieren Sie unsere Mitarbeiter
Brot: von Andrea Salm brot & mehr gebacken auf dem Bauernhof Gehren in Erlinsbach
Über die allergenen Zutaten in unseren Gerichten informieren wir Sie gerne.

Käse und Desserts

Rohmilchkäse 16 / 24
von Affineur Christoph Bruni

Amalfi Zitrone 16
Kuchen / Sorbet / Himbeer

Aprikose 18
Sorbet / Kompott / Flammeri

Brücken- Crèmeschnitte "einfach gut" 9

Hausgemachte Sorbets und Rahmglasses

Zitrone 5

Ananas-Basilikum 5

Vanille 5

Pistazien 5

Kaffee 5