

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

Brot mit aromatisierter Käsereibutter

Castelfranco-Datteln / Pastrami-Focaccia / Lachs-Rande /
Caponata-Steinbutt / Zitronengras-Kokos

Cappelletti / Erbsen-Morcheln / Cacio e Pepe

Kalb

Rib Eye / Spargel / Borettane p. P 122

Alternativen zum Kalb

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!

Brot mit aromatisierter Käseibutter

Castelfranco-Datteln / Rhabarber-Focaccia / Rande-Meerrettich /
Caponata-Cremolata / Zitronengras-Kokos

Cappelletti / Erbsen-Morcheln / Cacio e Pepe

Spargeln / Borettane / Linsen

p. P 95

Zusätzlich

Pommes Frites

9

Risotto mit Chalira-Senf

9

Weinbegleitung

3 Glas

p. P 39

à la carte

Vorspeisen

Castelfranco mit Dattel-Honigessig Vinaigrette Piemonteser Haselnüsse und Kumquats	18
Tagesuppe	15
Rindstatar / Butter / Brot	28
Jahrgangssardinen mit Brot und gepickeltem Gemüse	24
Kleinformat ganz GROSS – <i>Einzigartige, vielfältige Vorspeisenpalette</i>	48
Radicchio Rosa-Datteln / Pastrami-Focaccia / Lachs-Rande / Caponata-Steinbutt / Zitronengras-Kokos	
Cappelletti / Erbsen-Morcheln / Cacio e Pepe	28

Hauptgänge

Tessiner Loto Risotto / Bärlauch / Morcheln / Gemüse	34
Entrecôte Piemonteser Rind / Gemüse / Pommes Frites	59
Kräuterschwein Kotelette Gemüse / Pommes Frites	46
Rindszunge vom Piemonteser Rind Spargeln / Gnocchi / Kapern	42
Tagesfisch / Saisongemüse / Beurre blanc	TP

Herkunft Fleisch: Piemonteser Rind, Schwein Kalb, Pastrami, Schweiz
Herkunft Fisch : Lachs, Schottland, Tagesfisch informieren Sie unsere Mitarbeiter
Brot: von Fredys Backwaren und Chefgourmet gebacken in der Schweiz
Über die allergenen Zutaten in unseren Gerichten informieren wir Sie gerne.

Käse und Desserts

Rohmilchkäse 16 / 24
von Affineur Christoph Bruni

Bakewell Tart 16
Glace / Mandel / Himbeer

Cheesecake "Brückenstyle" 14
Espuma / Rhabarber-Erdbeer / Crumbles

Brücken- Crèmeschnitte "einfach gut" 9

Hausgemachte Sorbets und Rahmglaces

Zitrone 6

Ananas-Basilikum 6

Vanille 5

Pistazien 5

Kaffee 5