

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-Roggenbrot mit gesalzener Kässereibutter

Feldsalat-Ei und Speck / Carciofini-Pulpo / Pilzduxelle-Cannolo /
Tatar-Falafel / Bisque-Japanischer Eierstich

Malfatti / Blattspinat / Perigord Trüffel

Holzen Kalb
Huftdeckel / Sellerie / Federkohl p.P 122

Alternativen zum Kalb

Niedergösger Reh p. P 118

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-Roggenbrot mit gesalzener Kässereibutter

Feldsalat-Ei / Pilzduxelle-Cannolo / Carciofini-Kardy /
Falafel-Buttermilch / Zitronengras-Kokos-Japanischer Eierstich

Malfatti / Blattspinat / Perigord Trüffel

Glasierter Sellerie / Selleriepüree / Wintergemüse

p. P 95

Zusätzlich

Pommes Frites 9

Risotto mit Chalira-Senf 9

Weinbegleitung

3 Glas p. P 39

à la carte

Vorspeisen

Blattsalat mit gebratenem Ei und Speck	22
Tagesuppe	15
Entenleberterrine mit Senfmelone und Donuts	28
Jahrgangssardinen mit Brot und gepickeltem Gemüse	24
Kleinformat ganz GROSS – <i>Einzigartige, vielfältige Vorspeisenpalette</i>	48
Feldsalat-Ei und Speck / Carciofini-Pulpo / Pilzduxelle-Cannolo / Tatar-Falafel / Bisque-Japanischer Eierstich	

Hauptgänge

Tessiner Loto Risotto / Chalira Senf / Wintergemüse	34
Entrecôte Piemonteser Rind / Gemüse / Pommes Frites	59
Kräuterschwein Kotelette Gemüse / Pommes Frites	46
“Brasato di Manzo“ Angus Rindsschmorbraten Schulterspitz / Gemüse / Bergkartoffel	49
Tagesfisch / Wintergemüse / Beurre blanc	54

Herkunft Fleisch: Piemonteser Rind, Reh, Kalb, Angus Rind, Schweiz, Entenleber, Frankreich

Herkunft Fisch : Pulpo, Spanien

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
Colston Bassett Stilton Birne / Schokolade / Joghurt	9
Moro Orange Grand Marnier / Orangen Curd / Sablés	18
Ananas Gewürzkarameel / Kokos / Erdnuss	13
Brücken- Crèmeschnitte “einfach gut”	9
Hausgemachte Sorbets und Rahmglaces	
Zitrone	6
Ananas-Basilikum	6
Vanille	5
Pistazien	5
Kaffee	5