

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 Käsereibutter

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 Käsereibutter

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
Entenleberterrinen mit Senfmelone und Donuts	28
Jahrgangssardinen mit Brot und gepickeltem Gemüse	24
Kleinformats 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	59
Piemonteser Rind / Gemüse / Pommes Frites	
Kräuterschwein Kotelette	46
Gemüse / Pommes Frites	
“Brasato di Manzo“ Angus Rindsschmorbraten	49
Schulterspitz / Gemüse / Bergkartoffel	
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 Basset Stilton Birne / Schokolade / Joghurt	9
Moro Orange Grand Marnier / Orangen Curd / Sablés	18
Ananas Gewürzcaramel / Kokos / Erdnuss	13
Brücken- Crèmeschnitte "einfach gut"	9
Hausgemachte Sorbets und Rahmglaces	
Zitrone	6
Ananas-Basilikum	6
Vanille	5
Pistazien	5
Kaffee	5