

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.
Teilt kreative 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 / Pfirsich- Steinpilz

Tomaten- Olive / Pollo- Tonnato / Chorizo- Krokette /
Sellerie-Essenz / Lattich- Jolly Melone

Loto Reis / Salsicce / Brennessel

Lamm

Kotelettes / Blumenkohl / Rauchmandeln

p. P 115

Alternativen zum Lamm

Seetaler Kalbshuftdeckel rosa gebraten

p. P 118

Entrecôte von dem Piemonteser Rind

p. P 130

Tagesfisch

p. P 115

Zusätzlich

Pommes Frites

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 / Pfirsich- Steinpilz

Tomaten-Olive / Sellerie-Essenz / Krokette- Fenchel- Peperoni /
Gurke- Feta / Lattich- Jolly Melone

Loto Reis / Weisskohl / Brennessel

Blumenkohl / Salsa Cremolata / Hollandaise

p. P 95

Zusätzlich

Pommes Frites

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 Käsereibutter / Pinsa	28 /42
Kleinformat ganz GROSS – <i>Einzigartige, vielfältige Vorspeisenpalette</i>	48
Tomaten-Olive / Pollo-Tonnato / Chorizo-Krokette Sellerie-Essenz / Lattich- Jolly Melone	

Hauptgänge

Tessiner Loto Risotto / Chalira Senf / Brennnessel	34
Entrecôte Piemonteser Rind / Gemüse / Pommes Frites	59
Tagesfisch / Blumenkohl / Beurre blanc	54
Kräuterschwein- Kotelette / Gemüse / Pommes Frites	46
Lamm Kotelettes / Blumenkohl / Risotto	56

Herkunft Fleisch: Piemonteser Rind, Kräuterschwein, Poularde, Kalb, Schweiz, Lamm Newzeeland

Herkunft Fisch : Bio Regenbogenforelle aus Aarau-Rohr,

Brot: Brot von Jürg Kaufmann, gebacken in Buchs AG

Über die allergenen Zutaten in unseren Gerichten informieren wir Sie gerne.

Käse und Desserts

Rohmilchkäse
affiniert durch Christoph Bruni 16 / 24

Schoko Puro 18
Vanille / Mango / Passionsfrucht

Erdbeer 18
Rhabarber / Stracciatella / Molke

Brücken- Crèmeschnitte "einfach gut" 9

Hausgemachte Sorbets und Rahmglaces

Zitrone 6

Ananas-Basilikum 6

Vanille 5

Pistazien 5

Kaffee 5