

Eintreten, geniessen, wohlfühlen...

Liebe Gäste

Unsere Leidenschaft besteht darin, die Gäste mit kulinarischen Leckerbissen aus der gutbürgerlichen Küche zu verwöhnen.

Mit der Vielfalt von unserem Salat- und Vorspeisebuffet, zeigen wir Ihnen die neue Seite der alten Brauerei.

Vorspeisen

*Salate und Vorspeisen
dürfen am Buffet geholt werden*

<i>Kleiner Teller</i>	8.80
<i>Mittlerer Teller</i>	16.80



Tagessuppe

*Jeden Tag wird eine frische Tagessuppe zubereitet
«es het so langs het»*

7.80

oder

Bouillon mit Eierstich

7.80



Heisser Stein

Garstufe selbst bestimmen

Poulet Brust leicht vorgebraten	27.80
Rinderfilet leicht vorgebraten	48.80
Rinder Entrecôte leicht vorgebraten	41.80
Pferdefilet leicht vorgebraten	38.80
Heisser Stein ab 2 Personen Fleischplatte mit Poulet, Pferd, Rind und Schwein	pro Pers. 45.80

Dazu servieren wir 3 verschiedene Saucen:

Knoblauch, Cocktail und Kräuterschaum mit Beilage Pommes Frites

Heisser Stein Spiess

Misch - Spiess 3 verschiedene Würste Kalb-, Schwein- und Poulet Cipollata	25.80
---	-------

Dazu servieren wir 3 verschiedene Saucen:

Knoblauch, Cocktail und Senf mit Beilage Pommes Frites

Fisch - Spiess 3 verschiedene Fische, Jakobsmuschel, Lachs, Garnelen	39.80
--	-------

Dazu servieren wir 3 verschiedene Saucen:

Kräuterschaum, Sweet Chillli und Meerrettichschaum
mit Beilage Reis



Im Trend bleibt Leicht und Gesund

Das Grillgut ohne Fettstoff auf den 350 Grad heissen Granitstein legen.
Alle 10 Sekunden mit dem Messer wenden, damit kein Saft austreten kann.
Den Vorgang solange wiederholen, bis das Grillgut die gewünschte Garstufe
erreicht hat.

Nie Kräuterbutter oder Fett auf den Stein geben.

Würzen auf dem Teller

Spritzt garantiert nicht!

Klassiker

<i>Schweine Rahmschnitzel</i> vom Nierstück, an Pilzrahmsauce dazu servieren wir Nudeln, mit Gemüse Garnitur	27.80
<i>Schweine Schnitzel paniert</i> « Brauischnitzel» vom Nierstück serviert mit Pommes Frites	25.80
<i>Schweinefilet im Speckmantel</i> im Pfännli serviert an Morchelrahmsauce mit Pommes Frites und Gemüse	35.80
<i>Rinder Filet</i> serviert an Senf Sauce mit Nudeln und saisonalem Gemüse	47.80
<i>Entrecôte vom Rind</i> , rosa gebraten serviert mit Kräuterschaum, Nudeln und saisonalem Gemüse	40.80
<i>Kalbsschnitzel paniert</i> serviert mit Pommes Frites	32.80
<i>Kalbsleberli-Rösti</i> «es het so langs het» Geschnetzelte Kalbsleber, in Butter gebraten	31.80
<i>Kalbsgeschnetzeltes Braui</i> an Champignonrahmsauce mit Rösti serviert	33.80



Cordon bleu

<i>Schweine Cordon bleu klassisch</i> vom Nierstück, mit Greyerzer Käse und Schinken gefüllt serviert mit Pommes Frites	28.80
<i>Schweine Cordon bleu Morchel</i> vom Nierstück, mit Greyerzer Käse, Schinken und Morchel Sauce gefüllt serviert mit Pommes Frites	35.80
<i>Kalbs Cordon bleu klassisch</i> mit Greyerzer Käse und Schinken, dazu servieren wir Pommes Frites	36.80

Weitere Köstlichkeiten

Poulet Brust

an Kräuterschaumsauce mit Trockenreis serviert 24.80

Pouletflügel pro Stück 2.90



Fischknusperli (Egeli) mit Tartar-Dip-Sauce 18.80

Fischknusperli (Egeli)
mit Tartar-Dip-Sauce und Weissweinsrisotto 27.80



Füederli Salat mit Champignons, Speckwürfel, Poulet streifen
garniert mit Ei und Tomaten

klein « Füederli»	18.80
gross «Fueder»	26.80



Tartar vom Rind mit Toastbrot und Butter
ausgarniert mit Zwiebeln, Kapern, Essiggurken und Tomaten

klein	19.80
gross	29.80



Für unsere Junioren

Nudeln an Rahmsauce 12.80

Chicken Nuggets mit Pommes Frites 12.80

Kinder-Schniipo (vom Schwein) 15.80

Vegetarisch

Hausgemachte Rösti mit Spiegelei
und Gemüse Garnitur 17.80

Rahmschnitzel (Weizenprotein) mit Pilzrahmsauce
dazu servieren wir Nudeln und Gemüse Garnitur 25.80

Hackbraten hausgemacht «Soja»
dazu servieren wir Pommes Frites, mit Gemüse Garnitur 25.80



Vegan

Schnitzel paniert (Sojaschnitzel)
serviert mit Pommes Frites 25.80

Nuggets Vegan (Sojaprotein)
serviert mit Pommes Frites 23.80



Beilagen: «Wenn zusätzlich verlangt»

Pommes Frites, Reis oder Nudeln 5.50

Kroketten 6.00

Gemüse 7.80

Weissweinsrisotto oder Hausgemachte Rösti 8.80

Zusätzliche Saucen:

Pilzrahmsauce, Kräutersauce oder Senfsauce 5.50

Kräuterschaum, Knobli, Cocktail oder Tartar Dip 3.00

Morchelsauce 7.00

Portion: Pommes Frites oder Kroketten 8.80

Fleisch Herkunft

Schwein, Rind und Kalbsfleisch

Schweiz

Poulet Fleisch

Schweiz

Pferd

Argentinien

Egli Fischknusperli

Deutschland

Crevetten

Vietnam

Lachs

Norwegen

Jakobsmuscheln

Nordwestatlantik



Die 4 Garstufen für Ihr Fleisch

Bleu / rare / stark blutig

saignant / medium rare / blutig

à point / medium / rosa

bien cuit / well done / gut durch



Warme Küche

Dienstag bis Freitag - Mittag von

11:30 bis 13:30 Uhr

Dienstag bis Samstag - Abend von

17:30 bis 21:15 Uhr