

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>Teller klein</i>	<i>7.80</i>
<i>Teller mittel</i>	<i>10.80</i>
<i>Teller gross</i>	<i>18.80</i>



Tagessuppe

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

7.80

Heisser Stein

Garstufe selbst bestimmen

Poulet Brust leicht vorgebraten 27.80

Rinderfilet leicht vorgebraten 50.80

Rinder Entrecôte leicht vorgebraten 44.80

Pferdefilet leicht vorgebraten 42.80

Heisser Stein ab 2 Personen Fleischplatte
mit Poulet, Pferd, Rind, Kalb und Schwein *pro Pers.* 49.80

Dazu servieren wir 3 verschiedene Saucen:
Knoblauch, Cocktail und Kräuterschaum mit Beilage Pommes Frites

Heisser Stein Spiess

Mix - Spiess 2 verschiedene Fleischsorten
Rindsfilet-, Pferdefilet 49.80

Kalbfleisch Würfel - Spiess 45.80

Dazu servieren wir 3 verschiedene Saucen:
Knoblauch, Cocktail und Kräuterschaum mit Beilage Pommes Frites

Crevetten - Spiess
6 grosse Crevetten 39.80

Dazu servieren wir 3 verschiedene Saucen:
Kräuterschaum, Sweet Chili 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

Schweine Rahmschnitzel vom Nierstück, an Pilzrahmsauce dazu servieren wir Nudeln, mit Gemüse Garnitur	28.80
Schweine Schnitzel paniert « Brauischnitzel» vom Nierstück serviert mit Pommes Frites	26.80
Schweinefilet im Speckmantel im Pfännli serviert an Morchelrahmsauce mit Pommes Frites und Gemüse	37.80
Rinder Filet serviert an Kräuterschaum Sauce, mit Nudeln und Gemüse	50.80
Entrecôte vom Rind , rosa gebraten serviert mit Kräuterschaum, Nudeln und saisonalem Gemüse	44.80
Pferde Filet serviert an Kräuterschaum Sauce mit Nudeln und Gemüse	42.80
Kalbsschnitzel paniert serviert mit Pommes Frites	35.80
Kalbsleberli-Rösti «es het so langs het» Geschnetzelte Kalbsleber, in Butter gebraten	33.80
Kalbsgeschnetzelttes Braui an Champignonrahmsauce mit Rösti serviert	35.80



Cordon bleu

Schweine Cordon bleu klassisch vom Nierstück, mit Greyerzer Käse und Schinken gefüllt serviert mit Pommes Frites	29.80
Schweine Cordon bleu Morchel vom Nierstück, mit Greyerzer Käse, Schinken und Morchel Sauce gefüllt serviert mit Pommes Frites	36.80
Kalbs Cordon bleu klassisch mit Greyerzer Käse und Schinken, dazu servieren wir Pommes Frites	37.80

Weitere Köstlichkeiten

Poulet Brust

an Kräuterschaumsauce mit Trockenreis serviert

26.80

Pouletflügel pro Stück

3.10



Fischknusperli (Egeli) mit Tartar-Dip-Sauce

18.80



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

klein « Füederli»

19.80

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

13.80

Chicken Nuggets mit Pommes Frites

13.80

Kinder-Schniço (vom Schwein)

16.80

Vegetarisch

*Hausgemachte Röstli mit Spiegelei
und Gemüse Garnitur* **17.80**

*Rahmschnitzel (Weizenprotein) mit Pilzrahmsauce
dazu servieren wir Nudeln und Gemüse Garnitur* **26.80**



Vegan

*Schnitzel paniert (Sojaschnitzel)
serviert mit Pommes Frites* **26.80**

*Mountain Balls (Gemüse und Früchte mit Gewürzen)
serviert mit Pommes Frites* **26.80**



Beilagen: «Wenn zusätzlich verlangt»

Pommes Frites, Reis, Kroketten oder Nudeln **5.80**

Gemüse **7.80**

Hausgemachte Röstli **8.80**

Zusätzliche Saucen:

Pilzrahmsauce, Kräutersauce **5.80**

Kräuterschaum, Knoblauch, Cocktail oder Tartar Dip **3.80**

Morchel-Sauce **7.80**

Portion: *Pommes Frites oder Kroketten* **9.80**

Fleisch Herkunft

<i>Schwein, Rind und Kalbsfleisch</i>	<i>Schweiz</i>
<i>Poulet Fleisch</i>	<i>Schweiz</i>
<i>Pferd</i>	<i>Spanien oder Frankreich</i>
<i>Egli Fischknusperli</i>	<i>Deutschland</i>
<i>Crevetten</i>	<i>Vietnam</i>
<i>Auch unser Brot kommt aus der</i>	<i>Schweiz</i>



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

<i>Dienstag bis Freitag - Mittag von</i>	<i>11:30 bis 13:30 Uhr</i>
<i>Dienstag bis Samstag - Abend von</i>	<i>17:30 bis 21:15 Uhr</i>