

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

Urdinkelbrot / Anke / Miso-Waldhonig

Rohrer Forelle-Erbesen / Wagyu Spargel / Carciofini Parmesan /  
Blumenkohl Aruna / Puntarelle-Salat

\*\*\*

Tortellini / Shiitake / Thaicurry

\*\*\*

Lamm  
Kotelettes / Kohlrabi-Millfeuille / Wildspargel p. P 115

## Alternativen zum Lamm

Kräuterschwein Kotelette mit Kräuterbutter für 2 Personen p. P 110

Entrecôte von dem Piemonteser Rind p.P 130

Schweizer LOË Eglifilets aus Raron p. P 115

## Zusätzlich

Pommes Frites / Risotto / Bärlauchrisotto 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 sie mit Vielfalt und Charakter.

Für ein Genusserlebnis, das begeistert.

Viel Freude bei der vegetarischen Tavolata!

Urdinkelbrot / Anke / Miso-Waldhonig

Büscion Erbsen / Blumenkohl Aruna / Carciofini Parmesan /  
Spargel Toast / Puntarelle-Salat

\*\*\*

Tortellini / Shiitake / Thaicurry

\*\*\*

Kohlrabi-Millfeuille / Schalotte / Wildspargel

p. P 95

### **Zusätzlich**

Pommes Frites / Risotto / Bärlauchrisotto

9

### **Weinbegleitung**

3 Glas

p. P 39

## à la carte

### Vorspeisen

Blattsalat mit Hausdressing, Kernen und Cranberries	14
Tagesuppe	15
Jahrgangssardinen mit Brot und gepickeltem Gemüse	24
Brücken Rindstatar Käsereibutter / Toast	28 /42
Kleinformat ganz GROSS – <i>Einzigartige, vielfältige Vorspeisenpalette</i>	48
Rohrer Forelle Erbsen / Wagyu Spargel / Carciofini Parmesan Blumenkohl Aruna / Puntarelle-Salat	

### Hauptgänge

Tortellini / Shiitake / Thaicurry	24 / 36
Entrecôte Piemonteser Rind / Saisongemüse / Pommes Frites	59
Eglifilets / Kohlrabi-Millfeuille / Beurre blanc	54
Kräuterschwein- Kotelette / Gemüse / Pommes Frites	46
Lamm Kotelettes / Kohlrabi-Millefeuille / Risotto	56

## 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