

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

Sashimi-Kimchi / Bergackerbohne-Wurzelgemüse
Fassone Tatar-Quitte / Sellerie-Belperknolle / Catalogna-Salat

Federkohlravioli / Schwarzwurzel / Dörrbirne
Onsen Ei / Spinat / Bergkartoffelschaum

Evolener Rind
Cut of the Day / Wirsing / Mandel p. P 112

Alternativen zum Evolener Rind

Kalbsrücken p. P 115

Tagesfisch p. P 116

Zusätzlich

Pommes Frites / Risotto 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!

Sellerie-Belperknolle / Bergackerbohne-Wurzelgemüse

Kabis-Quitte / Kimchi-Shiitake / Catalogna-Salat

Federkohlravioli / Schwarzwurzel / Dörrbirne

Onsen Ei / Spinat / Bergkartoffelschaum

Rande / Wirsing / Mandel

p. P 95

Zusätzlich

Pommes Frites / Risotto

9

Weinbegleitung

3 Glas

p. P 39

à la carte

Vorspeisen

Brücken Freiland Nüsslersalat mit pochiertem Ei	18
Tagesuppe	15
Jahrgangssardinen mit Brot und gepickeltem Gemüse	24
Kleinformat ganz GROSS – <i>Einzigartige, vielfältige Vorspeisenpalette</i>	48
Küttigerrüebli-Ackerbohne / Sashimi-Kimchi / Fassone Tatar-Quitte / Sellerie-Belperknolle / Catalogna-Salat	

Hauptgänge

Federkohlravioli / Schwarzwurzel / Dörrbirne	22 / 36
Kräuterschweinkotelette / Gemüse / Pommes Frites	46
Evolener Rind / Wirsing / Pommes Frites	54
Tagesfisch / Wirsing / Beurre blanc	59

Käse und Desserts

Rohmilchkäse affiniert durch Christoph Bruni	16 / 24
Birne Brownie / Zitrone / Vanille	18
Zwetschge Stracciatella / Sablé / Piemonteser Haselnuss	18
Kokosmilchreis Kürbis / Miso / Guave	18
Hausgemachte Sorbets und Rahmglaces	
Zitrone	6
Ananas-Basilikum	6
Quitte	6
Vanille	5
Pistazien	5
Kaffee	5