

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 / Legionärsenf

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

\*\*\*

Pastinakencapelletti / Petersilie / Morcheln

\*\*\*

Kalb  
Huftdeckel / Kohlrabi-Millfeuille / Wildspargel p. P 115

## Alternativen zum Kalb

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 / Legionärsenf

Büscion Erbsen / Blumenkohl Aruna / Carciofini Parmesan

Spargel Toast / Puntarelle-Salat

\*\*\*

Pastinakencapelletti / Petersilie / Morcheln

\*\*\*

Kohlrabi-Millfeuille / Schalotte / Wilder Spargel

p. P 95

### **Zusätzlich**

Pommes Frites / Risotto / Bärlauchrisotto

9

### **Weinbegleitung**

3 Glas

p. P 39

## à la carte

### Vorspeisen

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

### Hauptgänge

Pastinakencapelletti / Petersilie / Morcheln	24 / 36
Kalbstafelspitz / Kohlrabi-Millfeuille / Pommes Frites	54
Eglifilets / Kohlrabi-Millfeuille / Beurre blanc	54
Kräuterschweinkotelette / Gemüse / Pommes Frites	46

## Käse und Desserts

Rohmilchkäse  
affiniert durch Christoph Bruni 16 / 24

Schoko Puro  
Vanille / Mango / Passionsfrucht 18

Erdbeer -Rhabarber  
Joghurt / Stracciatella / Molke 18

Tiramisu 2.0  
Zuckerrübe / Kaffee / Mascarpone 18

### Hausgemachte Sorbets und Rahmglasses

Zitrone 6

Ananas-Basilikum 6

Vanille 5

Pistazien 5

Kaffee 5