

R E S T A U R A N T

# BRÜCKE



Gute Gesellschaft, spannende Weine und Essen, das die Seele berührt.  
Unser Tavolata Menu zum Teilen, nimmt Sie und Ihre Freunde mit auf eine spannende kulinarische Reise.

Probieren Sie die verschiedenen Kreationen, wir sind überzeugt, dass wir Sie mit unseren Gerichten überraschen können.

Das Produkt steht im Vordergrund und soll auch als dieses erkennbar sein.

## Tavolata Menu

Küttigerrüebli-Ackerbohne / Sashimi-Kimchi /  
Fassone Tatar-Quitte / Muskatkürbis-Kernöl / Catalogna-Salat

\*\*\*

Ravioli / Haselnuss / Blumenkohl  
Ragout / Rotkraut / Preiselbeeren

\*\*\*

Holzen Angus Rind Chuck Flap  
Haxe / Palmkohl / Pastinake

p. P 112

## Alternativen zum Angus Rind

Kalbsribeye

p. P 105

Rehschnitzel aus der Region

p. P 120

Alpenzander aus Leuk

p. P 116

## Zusätzlich

Pommes Frites / Risotto / Spätzli

9

## Weinbegleitung

3 Glas

p. P 39

## **Vegetarisches Tavolata Menu**

Bei der Entstehung eines Gerichtes, bilden für uns die Beilagen die Basis. Ein Gericht soll seine Komplexität ohne Fisch und Fleisch erlangen und nach Belieben mit denselben erweitert werden.

Wir wünschen ihnen viel Freude und Vergnügen bei der vegetarischen Tavolata.

Muskatkürbis-Kernöl / Küttigerrüebli-Ackerbohne /  
Kabis-Quitte / Kimchi-Shiitake / Catalogna-Salat

\*\*\*

Ravioli / Haselnuss / Blumenkohl  
Rotkraut / Kürbis / Preiselbeeren

\*\*\*

Rande / Palmkohl / Pastinake

p. P 90

### **Zusätzlich**

Pommes Frites / Risotto / Spätzli

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 / Muskatkürbis-Kernöl / Catalogna-Salat	

### Hauptgänge

Blumenkohl Ravioli / Haselnuss / Zitronenthymian	22 / 36
Kräuterschweinkotelette / Gemüse / Pommes Frites	46
Kalbsribeye / Palmkohl / Pommes Frites	54
Alpenzander / Pastinake / Beurre blanc	59

Herkunft Fleisch: Fassone Tatar, Kalb , Angus Rind, Reh, Kräuterschwein, Schweiz  
Herkunft Fisch : Alpenzander aus Leuk VS, Swifish.ch, Hamachi aus Japan  
Brot: von Jürg Kaufmann, gebacken in Buchs AG  
Über die allergenen Zutaten in unseren Gerichten informieren wir Sie gerne.

## 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
Kirsche-Zitronenverveine	6
Vanille	5
Pistazien	5
Kaffee	5