

BRAUEREI

· RESTAURANT · ENOTHEK · CATERING ·

Mittagskarte

Menu 1

25 CHF

Montag

Kalbsadrio mit grüner Pfeffersauce, Kartoffelmousseline & Gemüse ☺

Dienstag

Truthahn Piccata Milanese mit Tomatensauce, Spaghetti & Pecorino

Mittwoch

Saltimbocca vom Schwein mit Barolo Jus, Safranrisotto & Brokkoli

Donnerstag

Hirschpfeffer Grossmutter Art mit Spätzli & Rotkraut

Freitag

Pappardelle mit Rauchlachs, Zitronensauce, Spinat & Parmesan

Menu 2

25 CHF

Gemüse Curry mit Kichererbsen, Champignons & Basmati Reis ☺

Menu 3

30 CHF

Wienerschnitzel vom Kalb mit Pommes Frites* & Gemüse

Butcher's Cut

35 CHF

Bavette vom Rind mit Kräuterbutter, Pommes Frites* & saisonalem Gemüse ☺

Wochendessert

9.50 CHF

Mille Feuille Maison ☺

☺ Laktosefrei / ☺ Glutenfrei / ☺ Vegetarisch / ☺ Vegan

Rind: CH / Kalb: CH / Schwein: CH / Truthahn: HUN / Lachs: SCO / Hirsch: EU



Die Speisen in dieser Menükarte werden vollständig vor Ort mit Rohprodukten und traditionell in der Küche verwendeten Zutaten nach den Kriterien des Labels „Fait Maison“ zubereitet, ausgenommen der Speisen mit einem Stern (*).