

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

Tuna-Avocado / Bergackerbohne-Wurzelgemüse  
Schwarzer Rettich-Siedfleisch / Artischocke-Belperknolle / Catalogna-Salat

\*\*\*

Federkohlravioli / Schwarzwurzel / Dörrbirne  
Onsen Ei / Spinat / Bergkartoffelschaum

\*\*\*

Kalbsrücken  
Rib Eye / Wirsing / Mandel p. P 115

## Alternativen zum Kalb

Entrecôte von 9 Jährige Evolener Kuh p. P 118

Skrei der grossartige Winterkabeljau 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!

Artischocke-Belperknolle / Bergackerbohne-Wurzelgemüse

Schwarzer Rettich-Senfmelone / Avocado-Kimchi / 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 / Tunatatar-Avocado / Catalogna-Salat Siedfleischsalat-Schwarzer Rettich / Artischocke-Belperknolle	

### Hauptgänge

Federkohlravioli / Schwarzwurzel / Dörrbirne	22 / 36
Kalbsribeye / Wirsing / Pommes Frites	54
Skrei / Wirsing / Beurre blanc	59
Kräuterschweinkotelette / Gemüse / Pommes Frites	46

Herkunft Fleisch: Kalb, Evolener Rind, Schweiz

Herkunft Fisch : Unser Service gibt Ihnen gerne Auskunft, Tuna, Philippinen

Brot: Urdinkelbrot, 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
Schokoladenkuchen Arriba 72 % / Mango / Kokos	18
Pastinake - Kardamom Joghurt / Sanddorn / Mandel	18
Tiramisu 2.0 Zuckerrübe / Kaffee / Mascarpone	18
Hausgemachte Sorbets und Rahmglaces	
Zitrone	6
Ananas-Basilikum	6
Quitte	6
Vanille	5
Pistazien	5
Kaffee	5