

SALATE & VORSPEISEN

Bunt gemischter Blattsalat	8
Gemischter Salat	9
Nüsslisalat Natur	11
oder mit gekochtem Ei	12
„Brüggli Salat“ Bunt gemischter Blattsalat mit Knoblauch- Croutons und gehobeltem Parmesan	13
Portion	22
„Jägersalat“ Nüsslisalat mit Eierschwämmli gebratenem Speck und Trauben an Balsamico- Olivenöl Dressing	15
Portion	24
„Carpaccio“ Dünn geschnittenes Rindfleisch mit eingemachten Eierschwämmli und gehobeltem Parmesan	15
Portion	24

SUPPEN

Fragen Sie nach unserer täglich frisch zubereiteten Tagessuppe	6
Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen	8

CHÜSHTIGS

Hausgemachter Hackbraten
an Rotwein- Rosmarinsauce
serviert mit Spätzli
und glasierten Karotten 28

Kalbsbratwurst vom Grill
an Rotwein- Zwiebelsauce
serviert mit Rösti 25

„Äpler Rösti“
mit Glarner Alpkäse, Speck
und 2 Spiegeleiern 24

„Brüggli Rösti“
mit Zwiebeln, Schinken, Speck
Glarner Alp Käse
und 2 Spiegeleiern 25

VEGI

„Spätzli Pfanne“
mit frischem Gemüse, Champignons
und Glarner Alpkäse 24

Tagliatelle ai Funghi
mit frischen Eierschwämmli
und getrockneten Tomaten 26

Reichhaltiger Gemüseteller
5erlei frische Gemüse
serviert mit Spiegelei 24

KLASSIKER

Unsere Cordon bleu vom Schweinsnierstück
serviert mit Pommes-frites und Gemüse,
als Fitness Teller: mit frischem Salat oder Gemüse
Bouquet

„Original“ mit Bauernschinken und Gruyère 32

„Italia“ mit Rohschinken und Gorgonzola 33

„Fribourg“ mit Rohschinken und Vacherin 33

„Diavolo“ mit Rohschinken, Vacherin,
Knoblauch und Peperoncini 34

für den kleinen Hunger das Lady Cordon bleu

Kalbs Geschnetzeltes „Förster Art“
an Eierschwämmli Rahmsauce
serviert mit Spätzli 39

Mistkratzer mit Rosmarin im Ofen
goldbraun gebacken
serviert mit Gemüse
dazu Pommes-frites 36

Original Kalbs Wienerschnitzel
mit hausgemachtem Kirschen Chutney
serviert mit Gemüse
dazu Pommes-frites 36

Zartes Rinds Entrecôte (IPS)
mit Kräuterbutter
serviert mit Gemüse 180g 39
dazu Pommes-frites 240g 48

UNSERE SPEZIALITÄT: HAUSEIGENE FONDUEMISCHUNGEN

Original Swiss Äpler Chäs Fondue	27
Toggenburger Bergkäse Fondue	27
Moitie Moitie Fondue	28
Peperoncini Fondue	28
Gorgonzola Fondue	28
Portion Kartoffeln (Wartezeit ca. 20 Minuten)	7
Portion Gemüse	8
Frische Ananas	8

**ALLE FONDUE SERVIEREN
WIR IHNEN MIT EINEM
HAUSGEBRANNTEN KIRSCH
VON FREDI BOLL AUS
GWINDEN**