

# SALATE & SOMMER HITS

|   |            |    |
|---|------------|----|
| Bunt gemischter Blattsalat  | klein      | 7  |
|   | gross      | 9  |
| Gemischter Sommersalat  | klein      | 8  |
|   | gross      | 12 |
| „Salat Caprese“<br>mit Büffelmozzarella, Tomaten<br>und hausgemachter Basilikum- Pesto                                  |            | 21 |
|   | Vorspeise: | 13 |
| „Griechischer Salat“<br>mit Ziegenkäse, Gurken, Tomaten,<br>Oliven und Zwiebeln   |            | 21 |
|   | Vorspeise: | 13 |
| „Vitello Tonnato“<br>Niedertemperatur gegarter Kalbsbraten<br>serviert mit Thonsauce und Kapern,<br>garniert mit Melone |            | 28 |
|   | Vorspeise: | 15 |
| „Cesar Salat“<br>mit Eisbergsalat, Pouletbruststreifen,<br>gebratenem Speck, Croutons<br>und gehobeltem Parmesan        |            | 24 |
| „Carpaccio“<br>dünn geschnittenes Rindfleisch<br>mit eingemachten Schwämmli<br>und gehobeltem Parmesan                  |            | 26 |
|   | Vorspeise: | 14 |

# VOM GRILL

|   |      |    |
|---|------|----|
| * Riesenchlöpfer  | 180g | 8  |
| * Kalbsbratwurst  | 180g | 9  |
| * Schweinsbratwurst   | 180g | 9  |
| * Brüggli Schübli   | 300g | 15 |
| Pouletbrust   | 200g | 18 |
| Schweins Kotelett   | 260g | 21 |
| Schweins Kotelett   | 400g | 32 |
| Kalbs Hohrückensteak  | 220g | 39 |
| Rinds Hohrückensteak  | 350g | 49 |
| Rinds Entrecôte   | 220g | 38 |
| Rinds Filet   | 220g | 46 |
| Lamm Filets<br>an flüssiger Provençales Butter              | 220g | 36 |
| Mistkratzer (Stubenküken)                                   | 550g | 31 |
| Crevetten Spiess „Brüggli“<br>mit Knoblauch und Peperoncini | 230g | 45 |

Zu allen unseren Fleischgerichten (ohne Wurstwaren)  
servieren wir Ihnen hausgemachte Kräuterbutter

\* nur im Garten erhältlich

Fleisch Deklaration: Wurstwaren: Metzgerei Hildebrand  
Dietikon, Schwein: CH, Kalb: CH, Geflügel: CH, Rind:  
CH, Lamm: NZ/AUS, Crevetten: Frischwasser Vietnam

## AUS DER KÜCHE

|  |    |
|--|----|
| Cordon bleu vom Schweinsnierstück<br>mit Bauernschinken und Gruyère  | 27 |
| mit Rohschinken und Gorgonzola   | 27 |
| mit Rohschinken und Vacherin   | 27 |
| Portion Egli im Bierteig mit Tartarsauce   | 28 |
| Penne allarrabbiata<br>mit Tomatensauce, Speck, Peperoncini,<br>Knoblauch, italienischer Petersilie<br>und gehobeltem Parmesan | 26 |
| Gnocchi Brüggli „VEGI“<br>mit nussbrauner Salbeibutter<br>und gehobeltem Parmesan  | 24 |

## BEILAGEN

|  |     |
|--|-----|
| Pommes-frites, Rösti- Croquetten, Trockenreis<br>oder Butternudeln | 6   |
| Backkartoffel mit Sauercreme                                       | 6.5 |
| Portion Gemüse   | 8.5 |

## UNSERE SPEZIALITÄT

|   |    |
|---|----|
| Original Swiss Älpler Käsefondue mit Kirsch | 27 |
|---|----|

Grill und Beilagen bis 22 Uhr/Warme Küche bis 21 Uhr 30

# KLASSIKER

|   | <u>einfach</u> | <u>garniert</u> |
|---|----------------|-----------------|
| Wurst- Salat                                    | 14             | 18              |
| Wurst- Käsesalat                                | 16             | 20              |
| Käse Salat (Emmentaler)                         | 14             | 18              |
| Siedfleisch Salat mager<br>(Rindsschulterspitz) | 18             | 22              |
| Thon Salat                                      | 16             | 20              |
| Portion Bündnerfleisch                          | 120g           | 26              |
| Portion Hobelkäse                               | 120g           | 17              |
| Portion Speck geschnitten                       | 120g           | 18              |