

Vorspeise

	kl.	gr.
Grüner Blattsalat	8	12
Nüsse, Sprossen		
Gemischter Blattsalat	10	16
Verschiedenes saisonales Gemüse, Nüsse, Ei und Sprossen		
Nüsslisalat		14
Mit Ei und Speck, Croutons und Kürbiskernen		
Tartar vom Rind	24	32
Mit Brioche Toast, Butter, Zwiebelringe, Essiggurken, Kapern, Salat-bouquet mild oder scharf		
Knoblibrot		12
Sauerteigbrot von Adam und die Sour-Bros Salat-bouquet		
Weisskohlsalat		8
Mit Pommery Senf und Sprossen		
Dressing: Französisch, Italienisch		

Keiser Filet

Royal - Cut	1000 gr.	158
Master - Cut	600 gr.	108
Big - Cut	400 gr.	84
Regular - Cut	200 gr.	54

Beilage nach Wahl und Saison Gemüse
Country Fries, Kartoffelgratin oder Salzkartoffeln



Die Keiser Filets vom Schweizer Rind werden zusammen mit Butter, Kräuter und Gewürzen Sous Vide gegart. Flambiert mit einer rund 1000 Grad heissen Flamme bekommen die Fleischstücke hauch dünne Röstschiicht. Dank dieser Gar- und Flambiermethode besitzt das Fleisch ein köstliches Röstaroma, ideale Kerntemperatur und ist butterzart.

Hauptgänge

Gordon bleu vom Kalb		42
Bauernschinken, Greyerzer von der Chäs-Hütte Rust Saison Gemüse und super Country Fries		
Gordon bleu vom Schwein		36
Bauernschinken, Greyerzer von der Chäs-Hütte Rust Saison Gemüse und super Country Fries		
Schnipo		32
Schnitzel vom Schweins Nierstück Saison Gemüse und super Country Fries		
Kalbsleber		42
Rösti oder Nudeln		
Fagottini mit Käse (Ravioli)		29
Rahmsauce und Saison Gemüse		
Fagottini mit Poulet (Ravioli)		29
Rahmsauce und Saison Gemüse		
Portion super Country Fries	8	14

Alle Hauptgänge können als halbe Portionen bestellt werden

Brüggli Forelle

Zuger Art		38
Gebraten mit Mandeln		38

Beilage nach Wahl und Saison Gemüse
Country Fries, Kartoffelgratin oder Salzkartoffeln
Die Brüggli Forellen stammen von der gleichnamigen Zucht in Sattel. Geführt mit Leidenschaft von der Familie Reichmuth mit höchster Qualität und Nachhaltigkeit.