



Liebe Gäste,

Anlässe für kleine und grosse Feste gibt es viele. Bei uns dürfen Sie zu Recht erwarten, dass Ihre Feier in einem perfekten Rahmen stattfinden und Sie sich gerne ein Leben lang daran zurückerinnern werden. Wenn Sie sich für uns entscheiden, dann wählen Sie ein gepflegtes Ambiente, aufmerksamen Service und frisch zubereitete Speisen in ausgezeichneter Qualität.

Lassen Sie sich vom sympathischen Zur Brugg-Team verwöhnen und geniessen Sie Ihre ganz individuell gestaltete Feier.

Damit Ihre Feier zu einem unvergesslichen Erlebnis wird, möchten wir Ihnen auf den folgenden Seiten einige Vorschläge unterbreiten, wie Ihre ganz persönliche Feier aussehen könnte. Sie finden darunter zahlreiche Menüvorschläge. Darüber hinaus nehmen wir auch gerne Ihre eigenen Ideen auf. Dies sind Vorschläge die wir nicht auf unserer normalen Abendkarte haben, daher müssen wir eine Mindestzahl von 10 Personen haben um die Gerichte herzustellen.

Ihr Gastgeber und Küchenchef Sascha Feller unterstützt Sie gerne bei der Menüauswahl, den begleitenden Getränken und allen Details von der Dekoration bis hin zur Erstellung der Menükarte.

Welches Angebot auch immer Ihr Interesse finden mag – etwas ist Ihnen in jedem Fall gewiss: die Qualität, der Service und die Gastfreundlichkeit unseres Hauses.

Wir freuen uns darauf, Ihre persönlichen Wünsche erfüllen zu dürfen und wünschen Ihnen viel Spass beim Stöbern!

Ihr Zur Brugg Team



Apérohäppchen

Party Brötli:

- | | |
|-------------------------------------|------|
| - Gefüllt mit Käse | 2.90 |
| - Gefüllt mit Salami | 3.— |
| - Gefüllt mit Schinken | 3.— |
| - Gefüllt mit Schweizer Rohschinken | 3.10 |
| - Gefüllt mit Tatar | 3.40 |

Canapé:

- | | |
|-----------------------------|------|
| - mit Käse und Nüssen | 3.— |
| - mit Thon | 3.— |
| - mit Ei | 3.— |
| - mit Schweizer Rohschinken | 3.10 |
| - mit Tatar | 3.20 |
| - mit Rauchlachs | 3.20 |

Crostinis:

(Kleine geröstete Brotscheiben)

- | | |
|---------------------------------|------|
| - mit Peperoni al Olio | 1.70 |
| - alla Bruschetta (mit Tomaten) | 1.70 |
| - mit Frischkäse | 1.70 |
| - mit Schweizer Rohschinken | 1.70 |
| - mit Olivenpaste | 1.70 |

Diverses:

- | | |
|---|-----|
| - Crudités (Gemüsestangen)
mit hausgemachter Cocktailsauce | 2.— |
| hausgemachter Currysauce | 2.— |
| Kräuterkäse | 2.— |



- Blätterteiggebäck	2.10
- Schinkengipfeli	2.50
- Chäschüechli	3.—
- Spinatchüechli	3.—
- Mini Frühlingsrollen mit Sweet Chilisauce	1.50-
- Meatballs mit Sweet and Sour Sauce	2.—
- Diverse Antipasti	Nach Aufwand
- Gebackene Black Tiger Shrimps	2.80
- Kleiner Pouletspiess mit Erdnussauce	3.—
- Chips, Nüssli	nach Aufwand

Früchtebowle:

- Mit Alkohol und Früchten (pro Liter)	25.—
- Ohne Alkohol und Früchten (pro Liter)	15.—



Gestalten Sie Ihr individuelles Menü

Suppen:

- | | |
|--|-------|
| - Rindsbouillon mit Gemüse oder Crêpe Julienne | 8.50 |
| - Tomatensuppe mit Gin und frittiertem Basilikum | 9.50 |
| - Aargauer Karottensuppe | 9.50 |
| - Zucchetticremesuppe mit Eierschwämmli (Saison) | 11.50 |

Salate:

- | | |
|--|-------|
| - Blattsalat „quatro nocchi“ | 9.— |
| - Tomaten-Mozzarellasalat | 12.50 |
| - Nüsslisalat mit Ei und Croutons | 13.— |
| - Nüsslisalat mit sautierten Pilzen | 15.— |
| - Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croutons | 14.— |
| - Marktfrischer gemischter Salat | 10.50 |
| - Tomaten-Mango-Gruyeresalat | 14.50 |
| - Ruccolasalat „con passione“
mit Oliven, getrockneten Tomaten und Grana Padano | 14.50 |
| - Bunter Blattsalat mit Campari Lachs | 17.— |

Dressing nach Wahl: Hausgemachte Französisch- Italian- oder Feigen-Senfsauce

Kalte Vorspeisen:

- | | |
|--|-------|
| - Melonenschnitze mit Schweizer Rohschinken | 14.50 |
| - Marinierter Lachs mit Dill, Sauce Lindigoe | 16.50 |
| - Antipastiteller | 18.50 |

Warme Vorspeisen:

- | | |
|---|-------|
| - Pilzstrudel auf Spinat und Sauce Hollandaise | 16.— |
| - Gebratenes Entenbrüstchen auf Salatbouquet | 16.50 |
| - Poulet an Whiskyrahmsauce und Blätterteigkissen | 17.50 |
| - Jakobsmuscheln im Speckmantel auf Erbsenpüree | 17.50 |
| - Gebratenes Zanderfilet mit Meerrettich Risotto und Kräutersalat | 18.— |



Hauptspeisen Fleisch:

- **Kalbpiccata an Rosmarinjus**
mit hausgemachten Griesgnocchi und Ratatouille 37.—
- **Schweinsfilet an Senfsauce**
mit Pommes Duchesse und buntem Gemüse 36.50
- **Kalbsschulterbraten an Morchelsauce**
dazu Butternudeln und Gemüse 33.50
- **Gefüllter Schweinsbraten mit Dörripflaumen an Calvadossauce**
dazu Pinienreis und sautiertes Gemüse 26.50
- **Lamkarrée mit Pestokruste an Marsalajus**
Peperoni und Zuchetti al olio, Couscous 39.50
- **Gebratenes Pouletbrüstchen mit Estragonsauce**
hausgemachte Spätzli und Gemüse 25.50
- **Kalbfleischroulade gefüllt mit Rohschinken, Mozzarella und Salbei**
dazu Oliven Risotto und Gemüse 36.50
- **Rindsfiletwürfel an Stroganoffsauce**
hausgemachte Spätzli und Gemüse 40.50
- **Zürcher Kalbgeschnetzeltes an Pilzsauce**
und hausgemachter Rösti 35.50
- **Hackbraten an Mischpilzsauce**
Rösti-Kroketten und saisonales Gemüse 24.50
- **Warmer Schinken im Brotteig**
mit hausgemachtem Kartoffelsalat 23.50



Hauptspeisen Fisch:

- | | |
|--|-------|
| - Gebratene Lachstranche im Zitronenmantel
mit Reis und Blattspinat | 29.50 |
| - Pochierte Seeteufeltranchen an Safransauce
mit Basmatireis und Mischgemüse | 38.— |
| - Gebratenes Zanderfilet mit Kräutern
auf Speck-Linsen und Frühlingkartoffeln | 35.50 |
| - Grillierte Riesencrevetten, Jakobsmuscheln, Lachs und Zander
mit Rahmspinat und Dillkartoffeln | 39.50 |
| - Rotes Thai-Curry mit Riesencrevetten
Asiagemüse und Basmatireis | 29.50 |

Hauptspeisen Vegi:

- | | |
|--|-------|
| - Pilzragout unter Blätterteighaube
mit Basmatireis und Gemüse | 24.50 |
| - Ruccola-Risotto mit grillierten Cherry Tomaten
und frischen Kräutern | 24.50 |
| - Tagliatelle „tricolore“
mit Rahm-, Tomaten- und Pestosauce | 21.50 |
| - Gemüseteller mit Rösti und einem Spiegelei | 22.50 |
| - Zucchetti- und Auberginenpiccata
auf Tomatenspaghetti | 24.50 |



Dessert:

-	Toblerone Schokoladenmousse garniert mit Früchten	12.50
-	Sorbetteller mit gefülltem Tartellette und Früchten	13.50
-	Schoggiküchlein mit flüssigem Kern und Vanilleglacé	14.50
-	Fruchtsalat mit Glacé oder Rahm	9.50/ 11.50
-	Kirschenparfait mit Amaretti	11.50
-	Apfelstrudel mit Vanillesauce	12.50
-	Gebrannte Creme mit Meringue und Rahm	10.50
-	Caramelköppli mit Früchten	10.50
-	Trio vom Mousse	12.50
-	Dessertteller „Zur Brugg“	14.50
-	Zimtparfait mit Zwetschgenkompott	12.50
-	Hausgemachtes Tiramisu	12.50
-	Hausgemachte Apfelküchlein mit Vanillesauce	12.50
-	Meringue mit Glacé oder Rahm	9.50/ 6.50

Gerne stellt Ihnen unser Küchenchef, Sascha Feller auch saisonale Menüs zusammen, bitte sprechen Sie uns darauf an.



Eine kleine Auswahl an zusammengestellten Menüs:

Menü 1:

Bunter Blattsalat mit Campari Lachs

Grilliertes Entrecote mit hausgemachter Kräuterbutter,
Bratkartoffeln und Gemüse

Toblerone Schokoladenmousse

65.—

Menü 2:

Nüsslisalat mit Ei und Croutons

Schweins- und Kalbsfilet an Marsalajus
Kroketten und Gemüse

Dessertteller „Zur Brugg“

69.50

Menü 3:

Gemischter Salat

Hausgemachter Hackbraten an Mischpilzsauce
Butternudeln und sautiertes Gemüse

Apfelstrudel mit Vanilleglacé

49.—



Menü 5:

Ruccolasalat „con passione“
mit Oliven, getrockneten Tomaten und Grana Padano

Pilzragout mit einer Blätterteighaube und Spinat

Gebratenes Pouletbrüstchen an Estragonsauce
mit Spätzli und Gemüse

Gebrannte Creme mit Rahm

64.50

Mini Beiz Dini Beiz Sieger-Menü

Hausapéro mit weissem Portwein und Schweppes Tonic

Dreierlei Kalbs-Cordon Bleu
mit Gemüse und Pommes Frites

Dessertteller zur Brugg

59.50

Preisänderungen vorbehalten!



Gute Ideen für spezielle Events

Schweizer Abend im Garten (Winter)

Serviert wird Ihnen:

- Fondue aus dem Ofen mit Blätterteighaube
- Äpler Magronen im Glas mit Kartoffelschaum
 - Bündner Gerstensuppe
- Raclette à discrétion inklusive Beilagen
 - Gebrannte Crème mit Meringue

Preis pro Person 69.—

Raclette (Winter)

Geniessen Sie einen schönen Abend ab 4 Personen in unserem Restaurant. Serviert wird Ihnen ein Raclette-Käse am Stück à discretion von Maitre Rolf Beeler. Dazu servieren wir Ihnen neue Kartoffeln und traditionelle Beilagen, die bei keinem Raclette fehlen dürfen.

Preis pro Person 34.50

Heisser Stein

Geniessen Sie ein Stück Fleisch auf dem heissen Stein mit 3 hausgemachten Saucen inklusive Beilage nach Wahl.



Wine and Dine

Wir arbeiten sehr eng mit diversen Weinlieferanten zusammen. Können Sie nicht zu einem unserer Wine and Dines kommen, welche wir über das Jahr verteilt durchführen, so organisieren wir Ihnen gerne eines auf Ihren Wunsch.
Mindestteilnehmerzahl 20 Personen.

Paella im Garten

Im Sommer bieten wir Ihnen in unserer Garten Wirtschaft eine Paella à discretion aus einer originalen Paella-Pfanne an. Mindestteilnehmer 20 Personen.

Preis pro Person 40.—

Diverse Buffets

Gerne stellen wir zu Hochzeiten, Geburtstagen oder sonstigen Anlässen ein reichhaltiges Buffet für Sie bereitstellen. Mindestteilnehmer 20 Personen.

Ihr Gastgeber Sascha Feller und das gesamte Zur Brugg Team