



Ihr Gastgeber  
Sascha Feller und das gesamte Team  
heissen Sie herzlich Willkommen  
im Gasthaus zur Brugg.

#### **Herkunftsdeklaration**

Bei Gemüse, Salaten und Früchten verwenden wir ausschliesslich Schweizer Produkte.

##### Fleisch:

Poulet - Schweiz

Rind - Schweiz

Schwein - Schweiz

Kalb - Schweiz

Pferd – USA, Kanada

Strauss - Südafrika

##### Fisch:

Crevetten – Vietnam

Egli – Estland

Als Allergiker teilen Sie uns eventuelle Unverträglichkeiten mit, wir informieren Sie gerne über die Zutaten und die möglichen Varianten.

# UNSER SIEGERMENÜ

**AB SOFORT ERHÄTLICH**



## Salatschüsseln

### **Salatschüssel „Vegi“**

**Salatschüssel mit diversen Blattsalaten, Nüsslisalat, Chicorée, Tomaten, Mais, Gurken und Karotten**

Preis für 1 Person CHF 15.50

Preis für 2 Personen CHF 21.50

### **Salatschüssel „Poulet“**

**Salatschüssel mit diversen Blattsalaten, Nüsslisalat, Chicorée, Tomaten, Parmesankäse und gebratenen Pouletbrust-Streifen**

Preis für 1 Person CHF 25.50

Preis für 2 Personen CHF 34.50

### **Salatschüssel „BIO Crevetten“**

**Salatschüssel mit diversen Blattsalaten, Nüsslisalat, Chicorée, gebratenen Black-Tiger BIO Crevetten an Knoblauch und Croûtons**

Preis für 1 Person CHF 26.00

Preis für 2 Personen CHF 34.50

### **Salatschüssel „Zur Brugg“**

**Salatschüssel mit diversen Blattsalaten, Nüsslisalat, Chicorée, Tomaten, Speck, sautierten Pilzen, Ei und Croûtons**

Preis für 1 Person CHF 21.50

Preis für 2 Personen CHF 29.50



# Salate und Vorspeisen

## Nüsslisalat

... mit Ei und Croûtons	13. —
... mit Speck, Ei und Croûtons	14. —
... mit gebratenen Champignons, Speck, Ei und Croûtons	15. —

## Bunter Blattsalat

9. —

## Gemischter Salat

10.50

## Wurst-Salat

einfach	15. —
garniert	19. —

## Wurst-Käsesalat

einfach	16. —
garniert	20. —

### Salatsaucen zur Auswahl:

French, Italian und Haussauce (Feigen-Senfsauce)

## Rindsfilet-Carpaccio mit Parmesan

an Olivenöl, Meersalz, Zwiebeln und frischen Kräutern	19.50
---	-------

## Tatar vom Rind „Classic“

mit Cognac, Whisky oder Calvados	21.50 / 29.50
----------------------------------	---------------

je Zusatz 3.50

## Duo vom Rinds-Tatar

„Classic“ und „Café de Paris“	22.50 / 30.50
-------------------------------	---------------



## *Aus dem Suppentopf*

### **Gewürztraminersuppe**

Weincrèmesuppe hergestellt aus Dani Cortis Gewürztraminer

11. —

### **Bananen-Currysuppe**

mit Rahmhaube und Croûtons

9.50

mit BIO Crevettenspiess, Rahmhaube und Croutons

11. —

### **Tagessuppe**

Bitte fragen Sie unseren Service

8.50

# Fisch und Vegetarisches



## Variation „Zur Brugg“

kleines Salatbouquet mit gebackenen Eglifilets,  
Frühlingsrollen und Mozzarella- Sticks  
dazu drei verschiedene Saucen

16. — / 24.50

## Frittierte Frühlingsrollen mit Sweet Chilisauce

garniert mit gemischten Salaten

23.50

## Spätzli-Gemüseauflauf

in Käserahmsauce, mit frischen Kräutern und Röstzwiebeln

23.50

## Rotwein-Risotto

mit Parmesan Chips und Radicchio

24.50

## Spaghetti mit Cherry Tomaten, Zucchetti,

und Parmesansplitter

24.50

## Tagesfisch

Fragen Sie unseren Service

TP

## Grillierte Black-Tiger BIO Crevetten an Rotem Thai Curry

mit Reis und Gemüse

28.50

## Eglifilets im Bierteig

mit hausgemachter Sauce Tartare und gemischten Salaten

26.50



## Black Rock Grill

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

**Rindsfilet (CH)** 200g / 40.50  
pro 50g mehr 8. —

**Pferdefilet (US)** 200g / 40.50  
pro 50g mehr 8. —

**Schweins-Steak (CH)**  
150g / 23.50  
pro 50g mehr 5.50

**Straussenfilet (SA)**  
200g / 37.50  
pro 50g mehr 6.50

### Spezialplatte „zur Brugg“

Preis pro Platte: 280g Fleisch 48.50

**Rindsfilet, Straussenfilet, Pferdefilet und Schweins-Steak  
je 70g vom heissen Stein.**

### Ladys-Special „zur Brugg“

Preis pro Platte: 160g Fleisch 33.50

**Rindsfilet und Straussenfilet  
je 80g vom heissen Stein.**

## Surf and Turf

Geniessen Sie zusätzlich eine Black Tiger Crevette auf dem heissen Stein

Preis pro Crevette CHF 4. —

Beilagen zur Auswahl:

- Gemischter Salat
- Gemüse
- Pommes Frites
- Pommes Allumettes
- Rösti-Kroketten
- Hausgemachte Spätzli



# Fleisch

## Rotes Thai Curry

... mit gebratenen Pouletstreifen, Gemüse und Reis	25.50
... mit gebratenen Rindsfiletstreifen, Gemüse und Reis	33.50

## Paniertes Schweinsschnitzel

auf Tomaten-Spaghetti <b>oder</b> mit Pommes Frites	25.50
--	-------

## Wiener-Kalbsschnitzel

mit Pommes Allumettes	35.50
-----------------------	-------

## Kalbs-Paillard

mit Senf, Zwiebeln und frischen Kräutern dazu Bratkartoffeln und Gemüse	35.50
--	-------

## Kalbsgeschnetzeltes nach „Zürcher Art“

mit Pilzrahmsauce und hausgemachter Rösti	35.50
---	-------

## Cordon Bleu „Zur Brugg“

gefüllt mit Raclettekäse und Schinken mit Gemüse und Pommes Frites	vom Kalb	35.50
	vom Schwein	28.50

## Cordon Bleu „Trilogie“

3 verschieden gefüllte Cordon bleus (Überraschung) mit Gemüse und Pommes Frites	vom Kalb	36.50
	vom Schwein	29.50

## Gebratenes Pouletbrüstchen mit Sweet ChilisaUCE

dazu gemischte Salate	25.50
-----------------------	-------





## Desert

### La Scodella Dimitri

Vanilleglacé mit Himbeeren und Amaretti  
überbacken mit einem Schaum aus Eigelb, Zucker und Rahm 9.50

*Die Lieblingsnachspeise von Reiner Calmund, bekannt aus der VOX-Sendung Kocharena oder Grill den Henssler, welche wir ihm bei uns im Zur Brugg bereits persönlich zubereiten durften.*

### Hausgemachtes Karamelköpfl

garniert mit frischen Früchten und Rahm 10.50

### Hausgemachte Apfelkuchlein

mit Vanilleglacé und Rahm 12.50

### Weisses Schokoladenkuchlein

mit flüssigem Kern, dazu Schokoladenglace und Rahm 13.50

### Toblerone Schokoladenmousse

mit frischen Früchten und Rahm 12.50

### Café Glacé 9.50

Le Colonel, Zitronensorbet mit Wodka 10.50

Blutorangensorbet mit Campari oder Prosecco 10.50

Coupe Dänemark 7.50 / 9.50

### Meringue

mit Rahm / mit Glacé 6.50 / 9.50

### Kugel Glacé

Vanille, Schokolade, Mocca, Erdbeer, Pistache,  
Zitronen, Blutorange und Mango

Preis pro Kugel / mit Rahmhaube 3. — / 1. —