



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 – Eden Schrimps, Vietnam

Egli – Estland

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



Salatschüsseln

Salatschüssel „Vegi“

Salatschüssel mit diversen Blattsalaten, Chicorée, Cherry Tomaten,

Mais, Gurken und Karotten

Preis für 1 Person CHF 15.50

Preis für 2 Personen CHF 21.50

Salatschüssel „Cesar Salad“

Salatschüssel mit Eisberg, Poulet-Streifen und Cesar Saladdressing

Cherry Tomaten, Speck, Parmesankäse und Brotcroutons

Preis für 1 Person CHF 26.50

Preis für 2 Personen CHF 35.50

Salatschüssel „BIO Crevetten“

Salatschüssel mit diversen Blattsalaten und Chicorée

gebratenen Black-Tiger BIO Crevetten an Knoblauch und Croûtons

Preis für 1 Person CHF 27.50

Preis für 2 Personen CHF 36.50

Salatschüssel „Zur Brugg“

Salatschüssel mit diversen Blattsalaten, Chicorée, Cherry Tomaten,

Speck, sautierten Pilzen, Ei und Croûtons

Preis für 1 Person CHF 21.50

Preis für 2 Personen CHF 29.50

Salate und Vorspeisen



Bunter Blattsalat		9. —
Gemischter Salat		10.50
Trio von Cherry Tomaten und Büffelmozzarella mit Basilikum an hausgemachtem Dressing		17.50
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 / 29.50
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
Gebratenes Pouletbrüstchen mit Sweet Chilisauc dazu gemischte Salate		25.50



Aus dem Suppentopf

Badener Weinsuppe

hergestellt aus dem Sauvignon Blanc der Goldwand in Baden

11. —

Gurkenkaltschale

mit BIO Crevettenspiess im Rohschinkenmantel

12. —

ohne Crevette

9. —

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. 50 / 25.50

Hausgemachte frittierte Frühlingsrollen mit Sweet ChilisaUCE

garniert mit gemischten Salaten

24.50

Kartoffelgnocchi gefüllt mit Käse

an Salbeibutter und hausgemachtem Ratatouille

25. —

Vegi-Schnitzelbrot mit Grillkäse

an Cole Slaw und Blattsalat mit Sauce nach Wahl

25.50

FrISChe Pasta aglio, olio e peperoncino

mit BIO Crevetten

23.50

29.50

Tagesfisch

Fragen Sie unseren Service

TP

Gemüsetortilla an Cherry-Tomatensalat

und Sauerrahmdip

25.50

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 4.50

Beilagen zur Auswahl:

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



Fleisch

gefülltes Pouletbrüstchen mit Chorizzo-Frischkäse auf hausgemachtem Ratatouille und Bratkartoffeln		26.50
Paniertes Schweinsschnitzel mit Tomaten-Spaghetti oder Pommes Frites oder einem gemischten Salat		25.50
Wiener-Kalbsschnitzel mit Pommes Allumettes oder einem gemischten Salat		35.50
Kalbs-Paillard mit Senf, Zwiebeln und frischen Kräutern dazu Bratkartoffeln und Gemüse oder einem gemischten Salat		35.50
Kalbsgeschnetzeltes nach „Zürcher Art“ mit Pilzrahmsauce und hausgemachter Rösti		35.50
Cordon Bleu „Zur Brugg“ gefüllt mit Raclettekäse und Schinken dazu Gemüse und Pommes Frites oder einem gemischten Salat	vom Kalb	35.50
	vom Schwein	28.50
Cordon Bleu „Trilogie“ 3 verschieden gefüllte Cordon bleus (Überraschung) mit Gemüse und Pommes Frites oder einem gemischten Salat	vom Kalb	36.50
	vom Schwein	29.50



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 Panna Cotta

mit frittiertem Himbeerglace und Passionsfruchtcoulis 14.50

Hausgemachte Apfelkuchlein

mit Vanilleglacé und Rahm 12.50

Parfait Trilogie

3 verschiedene Parfaits (lassen Sie sich überraschen welche)
dazu saisonale Früchte 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. —