

Das gesamte Team um Gastgeber
Sascha Feller, heisst Sie im Gasthaus zur
Brugg herzlich willkommen.



*Wir Feiern unser 10.-jähriges Jubiläum.
Mehr Infos in unserem separaten Flyer*

Herkunftsdeklaration

Fleisch:

Rind - Schweiz
Schwein - Schweiz
Kalb - Schweiz
Pferd – Europa

Fisch:

Crevetten (ASC zertifiziert) – Vietnam
Egli – Estland, Polen

Als Allergiker teilen Sie uns bitte eventuelle Unverträglichkeiten mit. Wir informieren Sie gerne über die von uns verwendeten Zutaten und mögliche Alternativen.

alle Preise in CHF, inklusive Mehrwertsteuer und Service

Salate und Vorspeisen

Bunter Blattsalat mit Croûtons 10.90

Gemischter Salat 13.90

Nüsslisalat

... mit Ei und Croûtons 14.90

... mit Speck, Ei und Croûtons 15.90

... mit Teriyaki Kalbsgeschnetzeltem 19.50

Salatsaucen zur Auswahl:

French, Italian und Haussauce (Feigen-Senfsauce)

Tatar vom Rind oder Vegetarisch „Classic“ 24.- / 31.-
... mit Cognac, Whisky oder Calvados je Zusatz 3.50
... mit Café de Paris überbacken 25.- / 33.-

Tatar vom Rind oder Vegetarisch „Trüffel“
mit frittiertem Eigelb, Trüffel-Mayonnaise
und schwarzem Trüffel 27.50 / 35.50

Suppen

Kürbiscremesuppe
mit Amarettoschaum und Zimt-Croutons 11.-

Tagessuppe
Bitte fragen Sie unseren Service 10.-

Fisch und Vegetarisches

Gemüseragout an haugemachter Currysauce im Basmati-Reisring und Früchten	29.-
Gebratene Crevetten in Stroganoffsauce mit Basmati-Reis und Gemüse	31.50
Frühlingsrollen mit Sweet Chilisauce und einem gemischten Salat	27.-
Eglifilets im Bierteig mit hausgemachter Sauce Tartare und gemischtem Salat	30.-
Salatschüssel mit Plant Based Teriyaki «Chicken» mit Parmesanspliter und Salatsauce nach Wahl	29.-

Vegi trifft heisser Stein

*Geniessen Sie ein Stück Plant Based Steak auf dem heissen Stein
mit hausgemachter Kräuterbutter, Curry- und Knoblauchsauce
inklusive einer Beilage Ihrer Wahl.*

Zusatz – Trüffel-Mayonnaise CHF 3.00

Plant Based Steak (ca. 200g)	30.-
-------------------------------------	------

Beilagen zur Auswahl:

- kleiner gemischter Salat
- Gemüse
- Pommes Frites
- Country Cuts
- Rösti-Kroketten
- Hausgemachte Spätzli

Preis pro zusätzliche Beilage: CHF 7.

Heisser Stein

*Geniessen Sie ein Stück Fleisch auf dem heissen Stein
mit hausgemachter Kräuterbutter, Curry- und Knoblauchsauce
inklusive einer Beilage Ihrer Wahl.*

Zusatz – Trüffel-Mayonnaise CHF 3.00

Rindsfilet (CH) 200g / 44.-
pro 50g mehr 8.90

Schweins Steak (CH) 200g / 31.50
pro 50g mehr 6.50

Pferdefilet (EU) 200g / 44.-
pro 50g mehr 8.90

Spezialplatte „Zur Brugg“

Preis pro Platte: 270g Fleisch 49.50

**Rindsfilet, Pferdefilet und Schweins-Steak
je 90g vom heissen Stein.**

Ladys-Special „Zur Brugg“

Preis pro Platte: 160g Fleisch 40.-

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

Surf and Turf

Geniessen Sie zusätzlich eine Black Tiger Crevette (ASC Zertifiziert)
auf dem heissen Stein

Preis pro Crevette CHF 7.-

Beilagen zur Auswahl:

- kleiner gemischter Salat
- Gemüse
- Pommes Frites
- Country Cuts
- Rösti-Kroketten
- Hausgemachte Spätzli

Preis pro zusätzliche Beilage: CHF 7.-

Fleisch

Cordon Bleu „Trilogie“

3 verschieden gefüllte Cordon Bleus (Überraschung)

mit Gemüse und Pommes Frites **oder**

gemischter Salat

vom Kalb 40.-

vom Schwein 31.-

Nach dem Originalrezept der Sendung «Mini Beiz-Dini Beiz», welche wir im Jahr 2016 gewinnen konnten.

Cordon Bleu „Klassisch“

gefüllt mit Raclettekäse und Schinken

mit Gemüse und Pommes Frites **oder**

gemischter Salat

vom Kalb 40.-

vom Schwein 31.-

Wiener Kalbsschnitzel mit Preiselbeeren

dazu Rösti Fries **oder**

gemischter Salat

40.-

Rindsfiletwürfel an Stroganoff Sauce

mit hausgemachten Spätzli und Sauerrahm

44.-

Das Rezept für unsere klassische Stroganoff Sauce steht Ihnen im Kochbuch «Sascha, Kochen mit Leidenschaft» zum Nachkochen bereit. Verwöhnen auch Sie Ihre Gäste mit diesem feinen Gericht.

Kalbsgeschnetztes an hausgemachter Currysauce

im Basmati-Reisring und Früchten

40.-

Dessert

La Scodella Dimitri – unser Hausdessert

Vanilleglacé mit Himbeeren und Amaretti

überbacken mit einem Schaum aus Eigelb, Zucker und Rahm 10.90

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 Vermicelle und Glühwein-Coulis 13.50

Dunkles Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern

auf Schokoladenerde mit Vanilleglacé und Rahm 15.90

Ein Klassiker auf unserer Speisekarte, der nicht mehr wegzudenken ist.

Vermicelle 8.70 / 10.70

Coupe Nesselrode 10.70 / 13.70

Café Glacé 9.50

Le Colonel, Zitronensorbet mit Wodka 12.50

Blutorangensorbet mit Campari oder Prosecco 12.50

Zitronensorbet mit unserem Hauseigenen Lime Gin 12.50

Coupe Dänemark 8.50 / 10.50

Meringue

mit Rahm / mit Glacé 7.50 / 10.50

Kugel Glacé

Vanille, Schokolade, Mocca, Erdbeere, Pistache,
Zitrone, Blutorange. Mango und Stracciatella

Preis pro Kugel / mit Rahmhaube 3.50 / 1.50

Wie hat Ihnen unsere Haussalatsauce
(Feigensenfdressing) geschmeckt?

JETZT NEU

Das Feigensenfdressing können Sie bei uns auch für zu
Hause kaufen!

Wir füllen die Sauce in 3dl oder 5dl Glasflaschen ab. Die jeweilige Flasche
können Sie wieder verwenden oder noch besser, Sie füllen sie bei uns nach.



FEIGENSENFSAUCE



Zutaten:
Feigensenf / Milder Senf / Mayonnaise / Kresse Essig /
Wasser / Sonnenblumenöl / Salz / Pfeffer
Abgefüllt am: _____ Menge: _____
Mindestens haltbar: 2 Woche ab Abfülldatum
Aufbewahren bei unter 5 °C

Hergestellt von: Gasthaus zur Brugg GmbH
Bruggerstrasse 103 • 5400 Baden,
Tel: 056/222 7203 • www.zurbrugg.ch

3dl Glasflasche – CHF 10.00

5dl Glasflasche – CHF 14.00

Zutaten:

**Feigensenf / Milder Senf / Mayonnaise / Kresse Essig / Wasser /
Sonnenblumenöl / Salz / Pfeffer**

Mindestens haltbar: 2 Wochen ab Abfülldatum

Aufbewahren bei unter 5 °C