

Wir heissen Sie herzlich willkommen  
im Gasthaus zur Brugg.

Das gesamte Team um Gastgeber  
Sascha Feller freut sich, dass wir Sie bei uns  
begrüssen dürfen.

#### **Herkunftsdeklaration**

Fleisch:

Rind - Schweiz

Schwein - Schweiz

Kalb - Schweiz

Pferd – Kanada, Schweiz

Fisch:

Crevetten – 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

**Bunter Blattsalat** 9. —

**Sommerlicher Salat**

verschiedene Blattsalate, Chicorée, Mais, Gurken,  
Karotten, Cherry Tomaten und Radiesli

10.50

**Nüsslisalat**

... mit Ei

13. —

... mit Speck und Ei

14. —

**Tatar vom Rind „Classic“**

21.50 / 29.50

... mit Cognac, Whisky oder Calvados

je Zusatz 3.50

... mit Café de Paris überbacken

24. —/ 32. —

**Salatsaucen zur Auswahl:**

French, Italian und Haussauce (Feigen-Senfsauce)

## Suppen

**Kürbiscremesuppe**

mit Amaretto-Rahm

9.50

**Tagessuppe**

Bitte fragen Sie unseren Service

8.50

# Fisch und Vegetarisches

<b>Hausgemachte Kürbis-Ravioli an Rahmsauce und glasierten Maroni</b> gefüllt mit Kürbis, Parmesan und Thymian	26.50
<b>Salatschüssel mit gebratenen BIO Crevetten und Knoblauch</b> dazu verschiedene Blattsalate, Chicorée und Cherry Tomaten	29.50
<b>Eglifilets im Bierteig</b> mit hausgemachter Sauce Tartare und sommerlichem Salat <b>oder</b> Gemüse	27.50
<b>Rotwein-Risotto mit Parmesanchips</b> gemacht aus unserem hauseigenen Rotwein Cuvée Sascha Zur Brugg	24.50

# Fleisch

## Wiener-Kalbsschnitzel

mit Country Cuts **oder**  
einem sommerlichen Salat

36. —

## Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art

an Champignon-Rahmsauce  
mit hausgemachter Rösti

36.50

## Cordon Bleu „Klassisch“

gefüllt mit Raclettekäse und Schinken  
mit Gemüse und Pommes Frites **oder**  
einem sommerlichen 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 sommerlichen Salat

vom Kalb 36.50

vom Schwein 29.50

# Fleisch vom heissen Stein

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

**Rindsfilet (CH)** 200g / 41. —  
pro 50g mehr 8. —

**Schweins-Steak (CH)** 200g / 28.50  
pro 50g mehr 5.50

**Pferdefilet (US)** 200g / 41. —  
pro 50g mehr 8. —

## **Spezialplatte „Zur Brugg“**

Preis pro Platte: 270g Fleisch 45. —

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

## **Ladys-Special „Zur Brugg“**

Preis pro Platte: 160g Fleisch 39.50

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

## **Surf and Turf**

**Geniessen Sie zusätzlich eine Black Tiger Crevette auf dem heissen Stein**

Preis pro Crevette CHF 6.50

*Preis pro zusätzliche Beilage: CHF 5.50*

Beilagen zur Auswahl:

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

# Dessert

## La Scodella Dimitri

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

*Die Lieblingsnachtspeise 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.*

## Dunkles Schokoladenkuchlein mit flüssigem Kern

dazu Vanilleglacé und Rahm 14.50

**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. Mango und Stracciatella

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