

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

#### **Herkunftsdeklaration**

Fleisch:

Poulet - Schweiz

Rind - Schweiz

Schwein - Schweiz

Kalb - Schweiz

Pferd – USA, Kanada

Strauss – Straussenfarm Sempach, Schweiz

Reh – Europa

Hirsch – Europa

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

<b>Bunter Blattsalat</b>	9. —
<b>Gemischter Salat</b>	10.50
<b>Nüsslisalat</b>	
... mit Ei und Croûtons	13. —
... mit Speck, Ei und Croûtons	14. —
... mit gebratenen Champignons, Speck, Ei und Croûtons	15. —
<b>Tatar vom Rind „Classic“</b>	21.50 / 29.50
mit Cognac, Whisky oder Calvados	je Zusatz 3.50
<b>Duo vom Rinds-Tatar</b>	
mit Spiegelei und „Café de Paris“	22.50 / 30.50

## Salatsaucen zur Auswahl:

French, Italian und Haussauce (Feigen-Senfsauce)

# Suppen

<b>Brüggli-secco-Schaumweinsuppe</b>	
hergestellt aus unserem Schaumwein dem Brüggli-secco	11. —
<b>Kürbiscremesuppe</b>	
mit Amarettorahm und Croutons	9.50
<b>Tagessuppe</b>	
Bitte fragen Sie unseren Service	8.50

# Fisch und Vegetarisches

## Rote Currysauce dazu Basmati Reis

... mit Gemüseragout 25.50

... mit BIO Crevetten und Gemüse 31.50

## Tagesfisch

Fragen Sie unseren Service TP

## Eglifilets im Bierteig

mit hausgemachter Sauce Tartare und gemischten Salaten 27.50

## Variation „Zur Brugg“

kleines Salatbouquet

mit gebackenen Eglifilets und Sauce Tartare,

Frühlingsrollen an Sweet Chilisauce

und Mozzarella- Sticks an Tomatensauce 17.50 / 25.50

## Kürbisravioli an Rahmsauce

mit glasierten Marroni und Kürbissen 24.50

# Fleisch vom heissen Stein

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

<b>Rindsfilet (CH)</b>	200g / 40.50 pro 50g mehr 8. —
<b>Schweins-Steak (CH)</b>	150g / 23.50 pro 50g mehr 5.50
<b>Pferdefilet (US)</b>	200g / 40.50 pro 50g mehr 8. —
<b>Strauss (CH)</b>	200g / 49.50 pro 50g mehr 9. —

## **Spezialplatte „Zur Brugg“**

Preis pro Platte: 280g Fleisch 52. —

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

## **Ladys-Special „Zur Brugg“**

Preis pro Platte: 160g Fleisch 39.50

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

## **Surf and Turf**

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

Preis pro Crevette CHF 5.50

Beilagen zur Auswahl:

- Gemischter Salat
- Gemüse
- Pommes Frites
- Country Cuts
- Rösti-Kroketten
- Hausgemachte Spätzli

# Fleisch

## **Paniertes Schweineschnitzel**

auf Tomaten-Spaghetti **oder**  
mit Pommes Frites

26.50

## **Wiener-Kalbsschnitzel**

mit Country Cuts

36. —

## **Kalbsgeschnetzeltes nach „Zürcher Art“**

mit Champignonrahmsauce und hausgemachter Rösti

36.50

## **Cordon Bleu „Klassisch“**

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

## **Pouletgeschnetzeltes an roter Currysauce**

mit Basmati-Reis und Gemüse

27.50

# Dessert

## 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.*

## Hausgemachte Apfelküchlein

mit Vanilleglacé und Rahm 12.50

## Dunkles Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern

dazu Kokosglacé und Rahm 14.50

## Hausgemachtes Karamelköpfli

mit Rahm und frischen Früchten 11.50

## 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 Straciatella

Preis pro Kugel / mit Rahmhaube

3. — / 1. —

Wie hat Ihnen unsere Haussalatsauce  
(Feigensenfdressing) gefallen?

**JETZT NEU**

**können Sie diese auch für zu Hause bei uns kaufen.**

Wir füllen die Sauce in 3dl oder 5dl Glasflaschen ab,  
diese Flasche können Sie nachher behalten und wiederverwenden  
oder Sie füllen Sie einfach wieder bei uns auf.



## **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 9.50**

**5dl Glasflasche – CHF 13.50**

Zutaten:

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

Mindestens haltbar: 2 Woche ab Abfülldatum

Aufbewahren bei unter 5 °C