



Liebe Gäste,

Anlässe für kleine und grosse Feste gibt es viele. Bei uns dürfen Sie zu Recht erwarten, dass Ihre Feier in einem perfekten Rahmen stattfinden und Sie sich gerne ein Leben lang daran zurückerinnern werden. Wenn Sie sich für uns entscheiden, dann wählen Sie ein gepflegtes Ambiente, aufmerksamen Service und frisch zubereitete Speisen in ausgezeichneter Qualität.

Lassen Sie sich vom sympathischen Zur Brugg-Team verwöhnen und geniessen Sie Ihre ganz individuell gestaltete Feier.

Damit Ihre Feier zu einem unvergesslichen Erlebnis wird, möchten wir Ihnen auf den folgenden Seiten einige Vorschläge unterbreiten, wie Ihre ganz persönliche Feier aussehen könnte. Sie finden darunter zahlreiche Menüvorschläge. Darüber hinaus nehmen wir auch gerne Ihre eigenen Ideen auf.

Dies sind Vorschläge die wir nicht auf unserer normalen Abendkarte haben, daher müssen wir eine Mindestzahl von 10 Personen haben um die Gerichte herzustellen.

Ihr Gastgeber und Küchenchef Sascha Feller unterstützt Sie gerne bei der Menüauswahl, den begleitenden Getränken und allen Details von der Dekoration bis hin zur Erstellung der Menükarte.

Welches Angebot auch immer Ihr Interesse finden mag – etwas ist Ihnen in jedem Fall gewiss: die Qualität, der Service und die Gastfreundlichkeit unseres Hauses.

Wir freuen uns darauf, Ihre persönlichen Wünsche erfüllen zu dürfen und wünschen Ihnen viel Spass beim Stöbern!

Ihr Zur Brugg Team



Apérohäppchen

Party Brötli:

- | | |
|-------------------------------------|------|
| - Gefüllt mit Käse | 3.— |
| - Gefüllt mit Salami | 3.10 |
| - Gefüllt mit Schinken | 3.20 |
| - Gefüllt mit Schweizer Rohschinken | 3.40 |
| - Gefüllt mit Tatar | 3.90 |

Canapé:

- | | |
|-----------------------------|------|
| - mit Käse und Nüssen | 3.— |
| - mit Thon | 3.40 |
| - mit Ei | 3.10 |
| - mit Schweizer Rohschinken | 3.40 |
| - mit Tatar | 3.80 |
| - mit Rauchlachs | 3.80 |

Crostinis:

(Kleine geröstete Brotscheiben)

- | | |
|---------------------------------|-----|
| - mit Peperoni al Olio | 2.— |
| - alla Bruschetta (mit Tomaten) | 2.— |
| - mit Frischkäse | 2.— |
| - mit Schweizer Rohschinken | 2.— |
| - mit Olivenpaste | 2.— |

Diverses:

- | | |
|--|------|
| - Blätterteiggebäck | 2.10 |
| - Hausgemachte Schinkengipfeli | 2.50 |
| - Chäschüechli | 3.— |
| - Spinatchüechli | 3.— |
| - Mini Frühlingsrollen mit Sweet Chilisaucce | 2.— |



- | | |
|--|--------------|
| - Meatballs mit Sweet and Sour Sauce | 3.50 |
| - Diverse Antipasti | Nach Aufwand |
| - Gebackene Black Tiger Shrimps | 3.80 |
| - Kleiner Pouletspiess mit Erdnussauce | 3.80 |
| - Chips, Nüssli | nach Aufwand |

Früchtebowle:

- | | |
|---|------|
| - Mit Alkohol und Früchten (pro Liter) | 26.— |
| - Ohne Alkohol und Früchten (pro Liter) | 18.— |



Gestalten Sie Ihr individuelles Menü

Suppen:

- | | |
|--|-------|
| - Rindsbouillon mit Gemüse oder Crêpe Julienne | 9.50 |
| - Tomatensuppe mit Gin und frittiertem Basilikum | 11.50 |
| - Aargauer Karottensuppe | 9.50 |
| - Zucchetticremesuppe mit Eierschwämmli | 13.50 |

Salate:

- | | |
|--|-------|
| - Blattsalat „quatro nocchi“ | 10.— |
| - Tomaten-Mozzarellasalat | 14.50 |
| - Nüsslisalat mit Ei und Croutons | 14.50 |
| - Nüsslisalat mit sautierten Pilzen | 16.50 |
| - Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croutons | 15.50 |
| - Marktfrischer gemischter Salat | 12.50 |
| - Tomaten-Mango-Gruyeresalat | 16.50 |
| - Ruccolasalat „con passione“
mit Oliven, getrockneten Tomaten und Grana Padano | 17.50 |

Dressing nach Wahl: Hausgemachte Französisch- oder Italiensauce

Kalte Vorspeisen:

- | | |
|---|-------|
| - Melonenschnitze mit Schweizer Rohschinken | 17.50 |
| - Antipastiteller | 19.50 |

Warme Vorspeisen:

- | | |
|---|-------|
| - Pilzstrudel auf Spinat und Sauce Hollandaise | 18.50 |
| - Gebratenes Entenbrüstchen auf Salatbouquet | 19.50 |
| - Poulet an Whiskyrahmsauce und Blätterteigkissen | 19.50 |
| - Jakobsmuscheln im Speckmantel auf Erbsenpüree | 21.50 |
| - Gebratenes Zanderfilet mit Meerrettich Risotto und Kräutersalat | 23.— |



Hauptspeisen Fleisch:

- **Kalbpiccata an Rosmarinjus**
mit sämigem Risotto und Ratatouille 42.50
- **Schweinsfilet an Senfsauce**
mit Pommes Duchesse und buntem Gemüse 39.50
- **Kalbsschulterbraten an Morchelsauce**
dazu Butternudeln und Gemüse 37.50
- **Gefüllter Schweinsbraten mit Dörripflaumen an Calvadossauce**
dazu Pinienreis und sautiertes Gemüse 29.50
- **Lamkarrée mit Pestokruste an Marsalajus**
Peperoni und Zuchetti al olio, Couscous 46.50
- **Gebratenes Pouletbrüstchen mit Estragonsauce**
hausgemachte Spätzli und Gemüse 30.50
- **Flammierte Entenbrust an Orangensauce**
sämiger Risotto und Gemüse 39.50
- **Kalbfleischroulade gefüllt mit Rohschinken, Mozzarella und Salbei**
dazu Oliven Risotto und Gemüse 42.50
- **Rindsfiletwürfel an Stroganoffsauce**
hausgemachte Spätzli und Gemüse 44.50
- **Zürcher Kalbgeschnetztes an Pilzsauce**
und hausgemachter Rösti 41.—
- **Rinds Hackbraten an Mischpilzsauce**
Rösti-Kroketten und saisonales Gemüse 28.50
- **Warmer Schinken im Brotteig**
mit hausgemachtem Kartoffelsalat 28.50



Hauptspeisen Fisch:

- **Gebratene Lachstranche im Zitronenmantel**
mit Reis und Blattspinat 31.50
- **Pochierte Seeteufeltranchen an Safransauce**
mit Basmatireis und Mischgemüse 42.50
- **Gebratenes Zanderfilet mit Kräutern**
auf Speck-Linsen und Frühlingkartoffeln 40.50
- **Pochiertes Seezungenfilet gefüllt mit Lachsmousse**
Wildreis und Lauchgemüse 44.50
- **Grillierte Riesencrevetten, Jakobsmuscheln, Lachs und Zander**
mit Rahmspinat und Dillkartoffeln 45.50
- **Rotes Thai-Curry mit Riesencrevetten**
Asiagemüse und Basmatireis 31.50

Hauptspeisen Vegi:

- **Gemüsespiessli mit Mozzarella**
Folienkartoffel und Sauerrahmsauce 27.50
- **Pilzragout unter Blätterteighaube**
mit Basmatireis und Gemüse 27.50
- **Ruccola-Risotto mit grillierten Cherry Tomaten**
und frischen Kräutern 26.50
- **Tagliatelle „tricolore“**
mit Rahm-, Tomaten- und Pestosauce 23.50
- **Gemüseteller mit Röstli und einem Spiegelei** 25.50
- **Zucchetti- und Auberginenpiccata**
auf Tomatenspaghetti 27.50



Dessert:

- | | | |
|---|---|--------------|
| - | Toblerone Schokoladenmousse garniert mit Früchten | 13.50 |
| - | Sorbetteller mit gefülltem Tartellette und Früchten | 14.50 |
| - | Schoggiküchlein mit flüssigem Kern und Vanilleglacé | 15.50 |
| - | Fruchtsalat mit Glacé oder Rahm | 10.50/ 11.50 |
| - | Apfelstrudel mit Vanillesauce | 14.50 |
| - | Gebrannte Creme mit Meringue und Rahm | 11.50 |
| - | Caramelköppli mit Früchten | 13.50 |
| - | Trio vom Mousse | 15.50 |
| - | Dessertteller „Zur Brugg“ | 18.50 |
| - | Zimtparfait mit Zwetschgenkompott | 15.50 |
| - | Hausgemachtes Tiramisu | 14.50 |
| - | Hausgemachte Apfelküchlein mit Vanillesauce | 14.50 |
| - | Meringue mit Glacé oder Rahm | 11.50/ 9.50 |



Gerne stellt Ihnen unser Küchenchef, Sascha Feller auch saisonale Menüs zusammen, bitte sprechen Sie uns darauf an.

Eine kleine Auswahl an zusammengestellten Menüs:

Menü 1:

Bunter Blattsalat mit Nüssen

Gebratenes Rindsfilet am Stuck mit hausgemachter Kräuterbutter,
Bratkartoffeln und Gemüse

Toblerone Schokoladenmousse

71.—

Menü 2:

Nüsslisalat mit Ei und Croutons

Schweins- und Kalbsfilet an Marsalajus
Kroketten und Gemüse

Dessertteller „Zur Brugg“

76.50

Menü 3:

Gemischter Salat

Hausgemachter Rinds Hackbraten an Mischpilzsauce
Butternudeln und sautiertes Gemüse

Apfelstrudel mit Vanilleglacé

55.—



Menü 4:

Blattsalat „quatro nocchi“

—————

Jakobsmuscheln im Speckmantel
auf Erbsenpüree

—————

Lammkarrée mit Kräuterkruste,
hausgemachte Griessgnocchi und Gemüse

—————

Panna Cotta auf Himbeercoulis

84.50

Menü 5:

Ruccolasalat „con passione“

mit Oliven, getrockneten Tomaten und Grana Padano

—————

Pilzragout mit einer Blätterteighaube und Spinat

—————

Gebrautes Pouletbrüstchen an Estragonsauce
mit Spätzli und Gemüse

—————

Gebraute Creme mit Rahm

70.50

Preisänderungen vorbehalten



Gute Ideen für spezielle Events

Schweizer Abend (Winter)

Serviert wird Ihnen:

- Fondue aus dem Ofen mit Blätterteighaube
- Äpler Magronen im Glas mit Kartoffelschaum
 - Bündner Gerstensuppe
- Raclette à discretion inklusive Beilagen
 - Gebrannte Crème mit Meringue

Preis pro Person 73.—

Heisser Stein

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

Wine and Dine

Wir arbeiten sehr eng mit diversen Weinlieferanten zusammen. Können Sie nicht zu einem unserer Wine and Dines kommen, welche wir über das Jahr verteilt durchführen, so organisieren wir Ihnen gerne eines auf Ihren Wunsch.

Mindestteilnehmerzahl 20 Personen.



Paella im Garten

Im Sommer bieten wir Ihnen in unserer Garten Wirtschaft eine Paella à discretion aus einer originalen Paella-Pfanne an. Mindestteilnehmer 20 Personen.

Preis pro Person 55.—

Diverse Buffets

Gerne stellen wir zu Hochzeiten, Geburtstagen oder sonstigen Anlässen ein reichhaltiges Buffet für Sie bereitstellen. Mindestteilnehmer 20 Personen.

Kochen mit Arbeitskollegen

Als Teambildung oder einfach mit Kollegen kochen? Kein Problem wir organisieren gerne für Sie einen Kochkurs oder Kochevents für maximal 5 Personen.

Wir sind auch für Ihre Vorschläge offen, es gibt fast nichts das wir nicht für Sie durchführen können.

Ihr Gastgeber Sascha Feller und das gesamte Zur Brugg Team