

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

Tatar vom Rind „Classic“

... mit Cognac, Whisky oder Calvados

... mit Café de Paris überbacken

21.50 / 29.50

je Zusatz 3.50

24. — / 32. —

Salatsaucen zur Auswahl:

French, Italian und Haussauce (Feigen-Senfsauce)

Suppen

Mais-Safran-Kokossuppe

mit einem Rindfleisch-Popkornkugelchen
und Popcorn

11.50

Tagessuppe

Bitte fragen Sie unseren Service

8.50

Fisch und Vegetarisches

Hausgemachtes Gemüse Tatar

mit Frischkäse, Tatarsauce, Kräuter und Toast

18.50 / 26.50

Gemüse-Stroganoff

mit hausgemachten Spätzli

26.50

Salatschüssel mit Gebratenen BIO Crevetten

dazu verschiedene Blattsalate, Chicorée und Cherry Tomaten

29.50

Eglifilets im Bierteig

mit hausgemachter Sauce Tartare
und sommerlichen Salat **oder**

Gemüse

27.50

Fleisch

Wiener-Kalbsschnitzel

mit Country Cuts **oder**

mit einem sommerlichen Salat

36. —

Cordon Bleu „Klassisch“

gefüllt mit Raclettekäse und Schinken

mit Gemüse und Pommes Frites **oder**

mit einem sommerlichen Salat

vom Kalb 36.50

vom Schwein 28.50

Cordon Bleu „Trilogie“

3 verschieden gefüllte Cordon Bleus (Mini Beiz Dini Beiz)

mit Gemüse und Pommes Frites **oder**

mit einem sommerlichen Salat

vom Kalb 36.50

vom Schwein 29.50

Rindsfiletwürfel an Stroganoffsauce

mit hausgemachten Spätzli

39.50

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 Schokoladenküchlein 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 Straciatella

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

Unsere Zur Brugg Produkte für zu Hause

Das exklusive Zur Brugg Kochbuch «Sascha – Kochen mit Leidenschaft»

Preis pro Buch CHF 35.00

Ich habe den Lockdown genutzt, um ein eigenes Kochbuch zu schreiben. Mit vielen Rezepten aus unserer Karte, aber auch Rezepte die mich schon lange begleiten. Ich freue mich dies mit Euch allen zu teilen.



Alle Weine aus der «Zur Brugg Linie» sind nur bei uns erhältlich.

Preis pro Flasche CHF 25.00

Haussalatsauce «Feigensenf»

Preis für eine 3dl Flasche CHF 9.50

Preis für eine 5dl Flasche CHF 14.00