



„GLUSCHTIGE“ VORSPEISEN

Blattsalat

Feiner Blattsalat mit unserem Hausdressing

Fr. 7.50

Gemischter Salat

Bunter assortierter Salat

Fr. 9.50

Nüsslersalat

mit Speck, Ei und Brotcroûtons

Fr. 10.50

ab 2 Personen:

Blattsalat im „Löcherbecki“

mit Radiesli, Sprossen, Kräutern und gehacktem Ei
mit zwei verschiedenen Dressings

Fr. 8.50 pro Person

Kleines Rindstatar

mit Toast und Butter

Fr. 19.—

Kürbiscremesuppe

Fr. 8.—

Bouillon

mit Sherry oder Ei

Fr. 7.50

DAS «BRÜCKEN-TEAM» IST GERNE FÜR SIE DA:

Gesamtverantwortung:

Brigit Brüderli und Marianne Schwab

es kochen für Sie:

Hans-Ruedi Stalder (ehemals kalten Herberge Roggwil)

Sepp Pelzmann (ehemals goldener Krug Suberg)

Beat Kunz (ehemals Wyhus zum Bären Münsingen)

Hanspeter Schmid

bedient werden Sie von

Hermine, Christine, Ursula, Viktoria, Franciska, Nese und Elsbeth

die «guten Geister» hinter den Kulissen:

Fränzi und Seyfettin



„GLUSCHTIGE“ HAUPTSPEISEN

Geschnetzelte Kalbsleber

mit Rösti

Fr. 22.—

Zanderfilet an Dillsauce

auf Blattspinat und mit Reis

Fr. 22.—

Kalbs-Cordon-Bleu

Pommes Frites und Gemüse

Fr. 29.—

Rindsfiletgulasch Stroganov

Reis und Gemüse

Fr. 28.—

Breite Nudeln an Pilzrahmsauce mit Rindsfiletwürfeli

vegetarische Variante (ohne Rindsfiletwürfeli)

Fr. 26.—

Fr. 19.—

Spezial

ANGEBOT

Rindsfilet mit hausgemachter Kräuterbutter

Pommes Frites und Gemüse

Fr. 29.—



US GROSİ'S CHUCHI

«Brügglı-Hack-Stöckli» (hausgemachter Hackbraten)

mit Pilzsosse, Nudle u Gmües

Fr. 22.—



Hirsch-Entrecôte an kräftiger Wild-Rotweinsauce

Hausgemachte Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Marroni, Apfel mit Preiselbeeren

Fr. 29.—

Rehpfeffer mit Speck und Pilzen

Hausgemachte Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Marroni, Apfel mit Preiselbeeren

Fr. 26.50

Hirschgeschnetzeltes an einer Waldpilzsauce

Hausgemachte Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Marroni, Apfel mit Preiselbeeren

Fr. 26.—

Herbstteller (vegetarisch) mit hausgemachten Spätzli, Waldpilzsauce,

Apfel mit Preiselbeeren, Rosenkohl, Rotkraut und Marroni

Fr. 22.—

Benötigen Sie Informationen über Zusatzstoffe und Allergene in unseren Speisen?

Bitte wenden Sie sich an unser Service-Team

Kalbs-, Schweins und Pouletfleisch stammen aus der Schweiz;

Rindfleisch stammt aus Uruguay (Änderungen werden bekannt gegeben)