



## „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

### «Brüggli-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)