



«MAN MUSS DIE ZUKUNFT ABWARTEN UND DIE GEGENWART GENIESSEN»

Sie sind auch in der kühleren Jahreszeit
MIT ABSTAND die besten Gäste!

VIELEN DANK FÜR IHREN BESUCH

DAS «BRÜGGLI-TEAM» HEISST SIE

Willkommen ^{lich}

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

Werner Tobler

BEDIENT WERDEN SIE VON:

Hermine, Christine, Ursula und Andreea

DIE «GUTEN GEISTER» HINTER DEN KULISSEN

Fränzi und Seyfettin



„GLUSCHTIGE“ VORSPEISEN

Blattsalat

Feiner Blattsalat mit unserem Hausdressing

Gemischter Salat

Bunter assortierter Salat

Nüsslersalat

mit Speck, Ei und Brotcroûtons



Fr. 7.50

Fr. 9.50

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

Mostsuppe

Bouillon

mit Sherry oder Ei



Fr. 19.—

Fr. 8.—

Fr. 7.50

„GLUSCHTIGE“ HAUPTSPESIEN

Geschnetzelte Kalbsleber
mit Rösti

Fr. 24.—

Zanderfilet an Dillsauce
auf einem Gemüsebett mit Reis

Fr. 22.—

Kalbs-Wienerschnitzel
Pommes Frites und Gemüse

Fr. 29.—

Rindsfiletgulasch Stroganov
Nudeln

Fr. 28.—



Spätzlipfanne
mit Gemüse und Waldpilzsauce

Fr. 22.—



Spezial

ANGEBOT

Rindsfilet mit hausgemachter Kräuterbutter
Pommes Frites und Gemüse

Fr. 32.—



US GROSİ'S CHUCHI

«Brüggli-Hack-Stöckli»
(hausgemachter Hackbraten)
mit Pilzsosse
Nudle u Gmües
Fr. 23.—



FLAMBI-SPIESS

Schweinsfilet-Médailles am Tisch flambiert

(200 g Fleisch am Spiess)

dazu Calvados-Sauce

Pommes Frites und Gemüse

Fr. 28.—



FÜR Ä ERSCHT GLUSCHT

Wildgeschnetzeltes
mit Spätzli und Rotkraut

Fr. 26.--



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)