



„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.—

Tomatencremesuppe

mit Gin

Fr. 8.—

Bouillon

mit Sherry oder Ei

Fr. 7.50

WILLKOMMEN

DAS «BRÜCKEN-TEAM» HEISST SIE HERZLICH

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



„GLUSCHTIGE“ HAUPTSPEISEN

Geschnetzelte Kalbsleber

mit Rösti

Fr. 22.—

Zanderfilet an Dillsauce

auf Blattspinat und mit Reis

Fr. 22.—

Breite Nudeln an Pilzrahmsauce

mit pikanten Pouletwürfeli

Fr. 22.—

vegetarische Variante (ohne Pouletwürfeli)

Fr. 17.—

Kalbs-Cordon-Bleu

Pommes Frites und Gemüse

Fr. 29.—

Rindsfiletgulasch Stroganov

Reis und Gemüse

Fr. 28.—



US GROSİ'S CHUCHI

«Brüggli-Hack-Stöckli»

(hausgemachter Hackbraten)

mit Pilzsosse

Nudle u Gmües

Fr. 22.—

Spezial

ANGEBOT

Rindsfilet mit hausgemachter Kräuterbutter

Pommes Frites und Gemüse

Fr. 29.—



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

Hirschgeschnetzeltes

mit Nudeln

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)