

und HERZLICH WILLKOMMEN



Es kochen für Sie in der
Brücke Aarberg

SEPP PELZMANN

ehemals goldener Krug Suberg

HANS-RUEDI STALDER

ehemals Kalten Herberge Roggwil
und Restaurant Felix Zofingen

BEAT KUNZ

ehemals Wynhus zum Bären Münsingen

HANS-PETER SCHMID

bedient werden Sie von

HERMINE, ANDREEA, ELENA UND MARIANNE

unsere Service-Mitarbeiterinnen tragen Outfits von



Lassen Sie sich zum Einstieg und „für ä Gluscht“ zu einer **VORSPEISE** verführen:

Blattsalat

mit unserem Hausdressing

Fr. 7.50

Gemischter Salat

Bunter assortierter Salat

Fr. 9.50

Nüsslersalat mit Speck, Ei und Brotcroûtons

Der beliebte Wintersalat mit unserem Hausdressing

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

Randen-Apfelsalat mit Speckwürfeli im Einmachglas serviert

Fr. 9.50

Kleines Rindstatar mit Toast und Butter

Fr. 16.50

Geröstete Griessuppe mit Frühlingsgemüse

Fr. 7.50

Rüebli-Orangensuppe mit Ingwer

Fr. 8.50

„FEUER UND FLAMME“

Schweinsfilet-Médallions am Spiess am Tisch flambiert

dazu Calvados-Sauce
Röstikroketten und Gemüse
Fr. 28.—



Kalbsleber mit Rösti

Fr. 22.—

Gebratenes Forellenfilet an einer Safransauce mit Reis

Fr. 22.—

Paniertes Schweinsschnitzel
mit Pommes Frites und Gemüse

Fr. 22.—

Entenbrust an Orangensauce
Reis und Gemüse

Fr. 26.—

Kalbshaxe Cremolata
mit breiten Nudeln

Fr. 26.—

Pferde-Entrecôte mit Kräuterbutter
Pommes Frites und Gemüse

Fr. 28.—



Tagliatelle mit getrockneten Tomaten, Oliven, Knoblauch,
Steinpilzen, Artischocken und Parmesan

Fr. 21.—

AUS FRITZ GFELLER'S EMMENTALER-KÜCHE

CHLEPFER ÄNNI TOPF

Zarts Pouletbrüschli mit Chrütersosse
Röstikroketten u Gmües
Fr. 24.—



AUS GROSİ'S KÜCHE

„Brüggli-Hack-Stöckli“ (hausgemachter Hackbraten)
mit Nidlepilzsosse, Nudeln u Gmües

Fr. 22.—

Pastetli mit Kalbfleischkügelı und Champignons an Rahmsauce
Pommes Frites und Erbsli mit Rüeblı

Fr. 20.50

Das Ihnen servierte Fleisch stammt aus:

Pferdeentrecôte: Spanien; Entenbrust: Frankreich; uebriges Fleisch: Schweiz
(Aenderungen werden von den Service-MitarbeiterInnen bekannt gegeben)

Emmentaler