

Wochenhits / Weekly specials

Mittwoch, 26. März bis Freitag, 28. März 2025
Wednesday, 26th March until Friday, 28th March 2025

inklusive Tagessuppe oder kleinem Menüsalat
including soup of the day or small menu salad

Schweinskotelett und Jus 26
mit Balsamico-Linsen und Kroketten
Pork cutlet an gravy with balsamic lentils and croquettes

Klassischer Caesar Salad 28
mit Pouletstreifen und Brot-Croutons
Classical Caesar salad with chicken stripes and bread croutons



Cremige Penne und Brokkoli 21
mit Mandelsplitter und Parmesan
Creamy penne and broccoli with almond crunch and parmesan

Desserts / Desserts

Café Affogato - Espresso mit einer Kugel Vanilleeis 6.90
Café Affogato – Espresso with one scoop of vanilla ice-cream

Café Gourmand – Kaffee oder Espresso mit kleinem Tagesdessert 8.50
Café Gourmand – coffee or espresso with small daily dessert

Kleines Tagesdessert 4.50
Small daily dessert

Saftiger Apfelstrudel 9.50
mit Schlagrahm 11.50 oder mit Vanilleglace 12.50
*Juicy apple strudel
with whipped cream or with vanilla ice-cream*

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt. / All prices in CHF and incl. VAT.

Unser Serviceteam informiert auf Anfrage gerne über die in den Speisen enthaltenen Allergenen.
Our service team will inform you upon request about the allergens contained in the food.

Mittagskarte / Lunch menu

Kleiner Menüsalat oder Tagessuppe 6
Small menu salad or Soup of the day

Rindstatar (70g) 28 / (140g) 36
mit marinierten Schalotten, Kapern und hausgemachter Chilisauce
- wahlweise mit Portion Braustuben Pommes 6
Beef tartar with marinated shallots, capers and homemade chili sauce
- *optional with portion of Braustube fries*



Grosser Salatteller – wahlweise mit
- gebackenen Romansco und Sauerrahm-Dip 24
- pikanter Pouletbrust 26

Large salad plate – optional with
- *fried romanesco and sour cream dip*
- *spicy chicken breast*

Auswahl unserer Salatdressings / *Choice of our salad dressings*

Französisches Dressing, Italienisches Dressing, Bierdressing White IPA
French dressing, Italian dressing, beer dressing white IPA

Kalbsrahmgulasch 39
mit hausgemachten Spätzle und Crème fraîche
Creamy veal goulash with homemade spaetzle and crème fraîche

Wiener Schnitzel (vom Kalb) 42

oder

Paniertes Schweineschnitzel 30
mit hausgemachten Preiselbeeren
dazu Braustuben Pommes oder Kartoffelsalat
Viennese schnitzel (of veal)

or

Bread-crumbed pork schnitzel
with homemade mountain cranberries and Braustube fries or potato salad

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt. / *All prices in CHF and incl. VAT.*

Unser Serviceteam informiert auf Anfrage gerne über die in den Speisen enthaltenen Allergenen.
Our service team will inform you upon request about the allergens contained in the food.