

Unsere Empfehlungen / Our recommendation

Bitte fragt uns nach der aktuellen Tagesempfehlung.

Unser Küchenteam lässt sich immer wieder Etwas für euch einfallen.

Please ask us for the daily recommendation.

Our kitchen team is always coming up with something new for you.

Ein Wagyu Steak ist ein exquisites und hochgeschätztes Stück Rindfleisch. Feine Fettadern durchziehen das Fleisch gleichmässig und verleihen ihm einen butterigen und nussigen Geschmack. Aufgrund dieser hohen Marmorierung ist Wagyu Fleisch unglaublich zart und saftig und werden von Feinschmeckern auf der ganzen Welt geschätzt.



A Wagyu steak is an exquisite and highly recommend cut of beef. Fine veins of fat run evenly through the meat and give it a buttery and nutty taste. Because of this high marbling, Wagyu meat is incredibly tender and juicy and is appreciated by gourmets all over the world.

100% Wagyu Burger im Brioche Bun (160g) 32.50
mit Brie und Trüffel Aioli, Braustuben Pommes und Cole Slaw

*100% Wagyu Burger in a brioche bun
with brie and truffle aioli, Braustube fries and cole slaw*

100% Wagyu Steak "Special Cut" aus Seveler Weidehaltung (ca. 220g) 69.50
mit Fleur de Sel oder Portweinjus und 2 Beilagen nach Wahl

*100% Wagyu Steak "Special Cut" from Sevelen in pasture farming
with fleur de sel or port wine gravy and 2 side dishes of your choice*

Beilagen nach Wahl / *side dishes of your choice:*

Bratkartoffeln, Braustuben Pommes oder Blumenkohl-Kartoffelpüree
Gebratenes Gemüse oder buntes Marktgemüse

*Roasted potatoes, Braustube fries or cauliflower-potato puree
Sautéed vegetables or colorful market vegetables*

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 Allergene.
Our service team will inform you upon request about the allergens contained in the food.

Vorspeisen & Salate / Starters & Salads

Carpaccio vom Wagyu Mostbröckli 34

mit Tête de Moine und kleinem Salatbouquet

Carpaccio of Wagyu "Mostbröckli (air-dried beef) with Tête de Moine and small salad bouquet

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*

Krautsalat 10

mit knusprigem Speck und Knoblauch-Crostini

White cabbage salad with crispy bacon and garlic crostini



Variation von Blattsalaten 9

Variation of leaf-salads

Gemischter Salat „Braustube“ 11

mit gerösteten Kernen

Mixed salad « Braustube“ with toasted seeds



Grosser Salatteller - wahlweise mit

- gebackenem Romanesco 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

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 Allergene.
Our service team will inform you upon request about the allergens contained in the food.

Suppen / Soups

Hausgemachte Rindsbouillon 10
mit Flädli

Homemade beef bouillon with pancake strips

Tagessuppe 12
Bitte fragt uns nach dem aktuellen Angebot.
Soup of the day – please ask us for the actual offer

Rollgerstensuppe 14
mit Würfeln vom Rippli
Barley soup with diced of smoked pork

Für den kleinen Hunger / For a snack

Paar Weisswürste 16
mit Brezel und süssem Senf
Pair of „Weisswurst“ (white sausages) with pretzel and coarse mustard

Braustubenwurst 16
mit Brezel, scharfem Senf und frischem Kren
Braustube sausage with pretzel, spicy mustard and fresh horseradish

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 Allergene.
Our service team will inform you upon request about the allergens contained in the food.

Hauptgänge / Main courses



Rote Bete-Linguine 32

mit Baumnuss-Crumble und Käseespuma

Beetroot linguine with walnut crumble and cheese espuma

Braustuben-Chäsknöpfle 25

mit Röstzwiebeln und Apfelmus

Braustube cheese "knoepfle" with fried onions and apple puree



Gebratenes Saiblingsfilet 36

mit Weisswein-Kräutersauce und Kartoffel-Gemüsepfanne

Sautéed char fillet with white wine-herbal sauce and potato-vegetable casserole

Geschmorte Kalbsbäckchen 56

mit Wurzelgemüse und Cerealienrisotto

Braised veal cheeks with root vegetables and cereals risotto

Rosa gebratenes Rindsfilet 66

mit Portweinjus, Blumenkohl-Kartoffelpüree und gebratenen Kräuterseitlingen

Medium-rare beef fillet with port wine gravy, cauliflower-potato puree and sautéed king oyster mushrooms

Rib Eye-Steak vom Grill (200g) aus unserem Dry Ager 64

mit Fleur de Sel, Portweinjus und 2 Beilagen nach Wahl

Rib eye steak from the grill out of our Dry ager with fleur de sel, port wine gravy and 2 side dishes of your choice

Beilagen nach Wahl / *side dishes of your choice:*

Bratkartoffeln, Braustuben Pommes oder Blumenkohl-Kartoffelpüree

Gebratenes Gemüse oder buntes Marktgemüse

Roasted potatoes, Braustube fries or cauliflower-potato puree

Sautéed vegetables or colorful market vegetables

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 Allergene.
Our service team will inform you upon request about the allergens contained in the food.

Braustuben-Klassiker / Braustube Classics

Knuspriges Backhendl Wiener Art (vom Pouletoberschenkel, ausgelöst) 28
mit hausgemachten Preiselbeeren und Kartoffelsalat
*Crispy fried chicken Viennese style (from chicken thigh, boneless)
with homemade mountain cranberries and potato salad*

Schweinekrustenbraten vom Kräuterschwein 28
an Dunkelbiersauce mit Bayrisch Kraut und Semmelknödel
*Crusted pork roast from herbal pork on dark beer sauce
with Bavarian cabbage and bread dumpling*

Schweinehaxen 29
mit Bayrisch Kraut und Bratkartoffeln
Pork knuckle with Bavarian cabbage and roasted potatoes

Spareribs mit Honig-Biermarinade (Rohgewicht ca. 550g) 36
mit Teufelssauce, Cole Slaw und Braustuben Pommes
*Spare ribs with honey-beer marinade (raw weight approx. 550g)
with devil's sauce, Cole Slaw and Braustube fries*

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

Wiener Schnitzel (vom Kalb) 42
mit hausgemachten Preiselbeeren und Braustuben Pommes oder Kartoffelsalat
*Viennese schnitzel (of veal)
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 Allergene.
Our service team will inform you upon request about the allergens contained in the food.

Desserts / Desserts

Café Affogato 6.90

Espresso mit einer Kugel Vanilleeis

Café Affogato – Espresso with one scoop of vanilla ice-cream

Braustuben Cheesecake 14

mit Bier-Karamell-Sauce und Quittenkompott

Braustube cheese cake with beer-caramel sauce and quince compote

Ofenfrischer Apfelstrudel 9.50

mit Schlagrahm 11.50 oder mit Vanilleglace 12.50

Oven-baked apple strudel

with whipped cream or with vanilla ice-cream

Schokoladen-Lavacake 14

mit marinierten Beeren und Vanilleeis

Chocolate lava cake with marinated berries and vanilla ice-cream

Panna cotta vom Brauhaus GRAPE 14

mit marinierten Grapefruits

Panna cotta of Brauhaus GRAPE with marinated grapefruits

Frozen Joghurt-Spezialitäten der eisbar.li 5

Bitte fragt uns nach der Auswahl

Frozen yoghurt specialties from eisbar.li

please ask us for the selection

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 Allergene.
Our service team will inform you upon request about the allergens contained in the food.

Kinderkarte / Children's menu

Knusprige Chicken Nuggets 12
mit Pommes

Crispy chicken nuggets with fries

Mini Paniertes Schweineschnitzel 14
mit Pommes

Mini pork escalope with fries

Mini Wiener Schnitzel (vom Kalb) 18
mit Pommes

Mini veal escalope with fries

Hausgemachte Spätzle 10
mit Rahmsauce



Homemade spaetzle with creamy sauce

Braustuben-Chäsknöpfe 12
mit Röstzwiebeln und Apfelmus



Braustube cheese knoepfle with fried onions and apple puree

Portion Pommes 6



Portion of fries

Deklaration / Declaration:

Kalb, Poulet, Schwein – Schweiz
Veal, chicken, pork – Switzerland

Rind – Schweiz, Australien, USA*
*Beef – Switzerland, Australia, USA**

Saibling – Island
Char - Iceland

Brot – Schweiz
Bread – Switzerland

* kann mit hormonellen oder nicht hormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika u.a. erzeugt worden sein.

* *may have been produced with hormonal or non-hormonal performance enhancers such as antibiotics, etc.*

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 Allergene.
Our service team will inform you upon request about the allergens contained in the food.