Unsere Spargelgerichte

Spargelcremesuppe GL 10

Portion weisser oder grüner Spargel (nach Saison)

mit Kartoffeln aus neuer Ernte

und geklärter Butter oder Sauce Hollandaise L

als Vorspeise 26

als Hauptgang 36

mit gekochtem Schinken + 6.00

mit Rohschinken + 8.00

Gebratenes Lachsfilet aus Lostallo, Schweiz 42

mit weissem oder grünem Spargel, dazu Kartoffeln aus der neuen Ernte
und geklärter Butter oder Sauce Hollandaise FL

Knuspriges Backhendl 32

mit weissem oder grünem Spargel, dazu Kartoffeln aus der neuen Ernte
und Sauce Hollandaise L

Unsere Vorspeisen

Hausgemachte Rindsbouillon oder Gemüsebouillon	SE	
mit Flädli	GL	8
mit Kaspressknödel	GL	10

Variation von Blattsalaten 9

Gemischter Salat 11

Salatteller

mit gebratenem Spinat-Serviettenknödel	GL	24
mit pikanter Pouletbrust		26

Auswahl unserer Salatsaucen

Französische Salatsauce s, Italienische Salatsauce, Bierdressing White IPA G

Krautsalat 10

mit knusprigem Speck und Bärlauch-Crostini GA

Rindstatar mit marinierten Schalotten, Kapern	(70g)	28
und hausgemachter Chilisauce s	(140g)	36

Zusätzliche Portion Pommes 6

Unger Fleischloser Genuss

Spinat-Serviettenknödel 25
mit gebratenen Pilzen und Parmesanspäne GL

Braubier-Chäsknöpfli 25
mit Röstzwiebeln und Apfelmus GL

Unsere Herzhaften Fleischgerichte

Biergulasch vom Rind 28
dazu hausgemachte Eierspätzli SEG

Wiener Schnitzel (vom Kalb) 42
mit hausgemachten Preiselbeeren
dazu Brauhaus Pommes oder Kartoffelsalat G

Paniertes Schweineschnitzel 28
mit hausgemachten Preiselbeeren
dazu Brauhaus Pommes oder Kartoffelsalat G

Unsere Klassiker vom Grill

Schweinekrustenbraten vom Kräuterschwein an Dunkelbiersauce mit Semmelknödel und Bayrisch Kraut	GL	26
Schweinehaxen Mit Bratkartoffeln und Bayrisch Kraut	G	28
Spareribs mit Honig-Biermarinade Rohgewicht ca. 550g Dazu Brauhaus Pommes, Coleslaw Salat und Teufelssauce	L	36

Unsere Empfehlung

Kalbskotelett vom Grill aus dem Dry Age Schrank mit gebratenen Kartoffeln und jungem Frühlingsgemüse dazu Zitronen-Butter und Thymiansauce	L	64

Kleine Bitte für Gruppen ab sechs Personen:

Um lange Wartezeiten zu vermeiden, bitten wir euch, eure Auswahl an Gerichten etwas einzuschränken auf drei verschiedene Speisen pro Gang.

UNSERE FLEISCH- UND FISCHDEKLARATION

Kalb, Poulet, Schwein – Schweiz. Rind – Schweiz, USA (kann mit hormonellen oder nicht hormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika u.a. erzeugt worden sein). Lachs – Schweiz

Unsere Desserts

Cafè Affogato	6.50
Espresso mit einer Kugel Vanilleeis L	
Bieramisu	8
Der italienische Klassiker – mal ganz bayrisch L	
Coupe Colonel	12
Zitronensorbet mit Vodka	
Saftiger Apfelstrudel GL	9.50
mit Schlagrahm	11.50
mit Vanilleglace	12.50
Frische Erdbeeren	12
mit hausgemachtem Sauerrahmglace L	
Rhabarber-Crumble mit Baumnusskrokant	12
und hausgemachtem Ingwerglace GLN	

Allergene:

A = Schwefeldioxid; E = Geflügeleier; F = Fisch; ERD = Erdnüsse; G = Gluten; K = Krebstiere; L = Lactose; M = Milch; N = Nüsse;
P = Lupinen; S = Senf; SA = Sesamsamen; SB = Sojabohnen; SF = Schalenfrüchte; SE = Sellerie; Sulfite; W = Weichtiere