

Vorspeisen & Salate / Starters & Salads

Rehschinkencarpaccio 18
mit Sauce Cumberland

Carpaccio of deer ham with sauce Cumberland

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

Beef tartar

with marinated shallots, capers and homemade chili sauce



Variation von Blattsalaten 9

Variation of leaf-salads

Gemischter Salat 11

Mixed salad

Krautsalat 10

mit knusprigem Speck und Knoblauch-Crostini

White cabbage salad with crispy bacon and garlic crostini



Salatteller

mit gebratenem Spinat-Serviettenknödel 24

mit pikanter Pouletbrust 26

Salad plate

with pan-seared spinach-bread dumpling

with 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. 7.7% MwSt. / *All prices in CHF and incl. 7.7 % 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.

Suppen / Soups

Hausgemachte Rindsbouillon 8
mit Flädli

Homemade beef bouillon with pancake strips

Kürbiscremesuppe vom Hokkaido 12
mit gerösteten Kürbiskernen und Öl



Pumpkin cream soup of Hokkaido with toasted pumpkin seeds and oil

Maronicremesuppe 12



Chestnut cream soup

Für den kleinen Hunger / For a snack

Paar Weisswürste 16
mit Bierbrezel und süssem Senf

Pair of „Weisswurst“ (white sausages) with beer brezel an coarse mustard

Alle Preise in CHF und inkl. 7.7% MwSt. / All prices in CHF and incl. 7.7 % 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.

Hauptgänge / Main courses



Kürbisrisotto mit Feta und karamellisierten Baumnüssen 28

Pumpkin risotto with feta cheese and caramelized walnuts



Braustuben-Chäsknöpfle 25

mit Röstzwiebeln und Apfelmus

Braustube cheese knoeple with fried onions and apple puree

Zanderfilet 36

mit Kürbischutney, rosa Pfeffer und Arancini

Pike perch fillet with pumpkin chutney, pink pepper and arancini

Biergulasch vom Rind 28

mit hausgemachten Eierspätzle

Beer goulash of beef with homemade egg spaetzle

Wiener Schnitzel (vom Kalb) 42

mit hausgemachten Preiselbeeren

dazu Braustuben Pommes oder Kartoffelsalat

*Viennese schnitzel (of veal) with homemade mountain cranberries
and Braustube fries or potato salad*

Paniertes Schweineschnitzel 28

mit hausgemachten Preiselbeeren

dazu Braustuben Pommes oder Kartoffelsalat

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

Alle Preise in CHF und inkl. 7.7% MwSt. / All prices in CHF and incl. 7.7 % 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.

Hauptgänge / Main courses

Knuspriges Backhendl Wiener Art (vom Pouletoberschenkel, ausgelöst) 26
mit hausgemachten Preiselbeeren und Kartoffelsalat
*Crispy fried chicken Viennese style (from chicken thigh, boneless)
with homemade mountain cranberries and potato salad*

Entenbrust rosa gebraten 38
an Preiselbeerjus mit Blaukraut und Macaire-Kartoffeln
*Medium-rare duckling breast
on mountain cranberry jus with red cabbage and Macaire potatoes*

Gebratener Rehrücken 52
mit Mokka sauce
an Rosenkohl mit Speck und leichtem Süsskartoffel-Honigpüree
*Seared saddle of deer with mocha sauce
on Brussels sprouts with bacon and lightly sweet potato-honey puree*

Rehpfeffer 34
mit Blaukraut und Haselnussspätzle
Jugged deer with red cabbage and hazelnut spaetzle

Gerne bereiten wir euch auch SWISS Wagyu Spezialitäten zu.
Bitte fragt nach dem aktuellen Angebot.

We are happy to prepare for you the SWISS Wagyu specialties. Please ask for the actual offer.

Alle Preise in CHF und inkl. 7.7% MwSt. / All prices in CHF and incl. 7.7 % 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.

Klassiker vom Grill / Classics from the grill

Schweinekrustenbraten vom Kräuterschwein 26
an Dunkelbiersauce mit Bayrisch Kraut und Semmelknödel
*Crusted pork roast from herbal pork on dark beer sauce
with Bavarian cabbage and bread dumpling*

Schweinehaxen 28
mit Bayrisch Kraut und Bratkartoffeln
Pork knuckle with Bavarian cabbage and roasted potatoes

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

Kalbskotelett vom Grill aus unserem Dry Ager 64
mit Thymiansauce und mediterraner Kartoffel -Gemüsepfanne
*Veal cutlet from the grill out of our Dry ager
with thyme sauce and Mediterranean potato-vegetable pan*

Deklaration / Declaration:

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

Reh – Österreich
Deer – Austria

Rind – Schweiz, USA (kann mit hormonellen oder nicht hormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika u.a. erzeugt worden sein).
Beef – Switzerland, USA (may have been produced with hormonal or non-hormonal performance enhancers such as antibiotics, etc)

Ente – Ungarn
Duck – Hungary

Zander – Estland
Pike perch - Estonia

Alle Preise in CHF und inkl. 7.7% MwSt. / All prices in CHF and incl. 7.7 % 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.

Desserts / Desserts

Café Affogato 6.90

Espresso mit einer Kugel Vanilleeis

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

Gefüllter Bratapfel 12

mit Marzipan, Mandeln, Haselnüsse und Vanilleeis

Stuffed roasted apple with marzipan, almonds, hazelnuts and vanilla ice-cream

Saftiger Apfelstrudel 9.50

mit Schlagrahm 11.50 oder mit Vanilleglace 12.50

Juicy apple strudel

with whipped cream or with vanilla ice-cream

Vermicelles 10

mit Sauerkirschen, Meringues und Rahm

Vermicelles (chestnut puree) with morello cherries, meringues and whipped cream

Braustuben-Cheesecake 12

mit eingelegten Sauerkirschen

Braustube cheese cake with marinated morello cherries

Alle Preise in CHF und inkl. 7.7% MwSt. / All prices in CHF and incl. 7.7 % 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.