

Wochenhits / Weekly specials

Mittwoch, 29. November bis Freitag, 1. Dezember 2023
Wednesday, 29th November until Friday, 1st December 2023

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

Schweinefiletspitzen mit Meaux Senfsauce 24
Brokkoli und Röstigaletten

Tips of pork fillet with Meaux mustard sauce, broccoli and roesti galettes

Doradenfilet an pikanter Paprikasauce 21
Buntes Gemüse und Wildreis

Gilthead bream fillet with spicy paprika sauce, colorful vegetables and wild rice

Ofenfrischer Gemüsestrudel 19
mit cremigem Lauchgemüse



Vegetable strudel with creamy leek vegetables

Desserts / Desserts

Café Affogato - Espresso mit einer Kugel Vanilleeis 6.90

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

Café Gourmand - Heissgetränk mit kleinem Tagesdessert 8.50

Café Gourmand – hot drink 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
mit Portion Braustuben Pommes 6
*Beef tartar with marinated shallots, capers and homemade chili sauce
with portion of Braustube fries*



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

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. 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.