

Vorspeisen & Salate / Starters & Salads

Burrata auf Nüsslisalat 16

mit Kartoffel-Speck-Dressing und Brotchips

Burrata on lamb's lettuce with potato-bacon dressing and bread chips

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*



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

Saurer Knödelsalat 14

mit Zwiebeln, Schnittlauch und Kürbiskernöl



Sour-marinated salad of bread dumplings with onions, chive and pumpkin seed oil



Grosser Salatteller - wahlweise mit

- gebackenem Blumenkohl im Bierteig und Sauerrahm-Dip 24

- pikanter Pouletbrust 26

Large salad plate – optional with

- *cauliflower in frying beer batter 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 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



Cremesuppe von der Petersilienwurzel 12
mit Brotchip

Cream soup of parsley root with bread chip



Geröstete Blumenkohl-Haselnuss-Cremesuppe 12

Toasted cauliflower-hazelnut cream soup

Für den kleinen Hunger / For a snack

Paar Weisswürste 16
mit Brezel und süssem Senf

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

Braustubenwurst 16
mit Brezel, scharfem Senf und frischem Kren

Braustuben sausage with brezel, 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 Allergenen.
Our service team will inform you upon request about the allergens contained in the food.

Hauptgänge / Main courses



Feine Krautspätzle 25
mit Sauerkraut und frischen Kräutern
Fine sauerkraut spaetzle with fresh herbs



Braustuben-Chäsknöpfle 25
mit Röstzwiebeln und Apfelmus
Braustube cheese knoepfle with fried onions and apple puree

Lachstranche 38
mit Petersilienwurzelpüree, Romanesco und roter Bete
Salmon tranche with parsley root puree, romanesco and beetroot

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.

Hauptgänge / Main courses

Rindsfilet unter der Pilz-Knoblauchkruste (150g) 56 / (200g) 62
an Portweinjus mit Parmesanrisotto und gebratenem Gemüse
*Beef fillet under a mushroom-garlic crust
on port wine gravy with parmesan risotto and sautéed vegetables*

100% Wagyu Burger im Brioche Bun (160g) 29.50
mit Emmentaler Käse, knusprigem Bündner Schinken und Sauerkraut-Mayonnaise
dazu Braustuben Pommes und Cole Slaw
*100% Wagyu Burger in a brioche bun
with Emmentaler cheese, crispy Grison's ham and sauerkraut mayonnaise
to it Braustuben fries and cole slaw*

Rib Eye-Steak vom Grill (200g) aus unserem Dry Ager 64
mit Fleur de Sel oder Portweinjus und 2 Beilagen nach Wahl
*Rib eye steak from the grill out of our Dry ager
with fleur de sel or port wine gravy and 2 side dishes of your choice*

100% Wagyu Steak "Special Cut" aus Seveler Weidehaltung (250g) 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:*

Risotto, Braustuben Pommes oder Bratkartoffeln
Gebratenes Gemüse oder buntes Marktgemüse
*Risotto, Braustube fries or roasted potatoes
Sautéed vegetables or colorful market vegetables*

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



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.

Braustuben-Klassiker / Braustube Classics

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*

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*

Deklaration / Declaration:

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

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

Lachs – Schweiz
Salmon – Switzerland

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 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

Kaiserschmarrn 12

mit Rosinen und hausgemachtem Apfelmus

*“Kaiserschmarrn” (browned upside-down omelet) with raisins
and homemade apple puree*

Saftiger Apfelstrudel 9.50

mit Schlagrahm 11.50 oder mit Vanilleglace 12.50

Juicy apple strudel

with whipped cream or with vanilla ice-cream

Nashi Birnen-Crumble 12

mit Basilikum-Minzsorbet

Nashi pear crumble with basil-mint sorbet

Braustuben-Cheesecake 12

mit eingelegten Sauerkirschen

Braustube cheese cake with marinated morello cherries

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.

Kinderkarte / Children's menu

Knusprige Chicken Nuggets 12

mit Pommes

Crispy chicken nuggets with fries

Paniertes Schweinsschnitzel Wiener Art 14

mit Pommes

Small pork escalope with fries

Mini Wiener Schnitzel (vom Kalb) 18

mit Pommes

Mini veal escalope with fries

Hausgemachte Spätzle 10

mit Rahmsauce

Homemade spätzle with creamy sauce

Portion Pommes 6

Portion of fries

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.