

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) 29.50
mit St. Galler Klosterkäse und Braustuben-Burgersauce
dazu Braustuben Pommes und Cole Slaw

*100% Wagyu Burger in a brioche bun
with monastery cheese from St. Gallen and Braustube burger sauce
to it 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:*

Risotto, Braustuben Pommes oder Bratkartoffeln
Gebratenes Gemüse oder buntes Marktgemüse

*Risotto, Braustube fries or roasted potatoes
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 Allergenen.
Our service team will inform you upon request about the allergens contained in the food.

Vorspeisen & Salate / Starters & Salads

Dünne Scheiben vom kalten Schweinebauch 21
mit gepickelten Pfifferlingen und Meerrettich-Senfdressing
*Thin slices of cold pork belly with pickled chanterelles
and horseradish-mustard dressing*

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 11
Mixed salad



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 10
mit Flädli

Homemade beef bouillon with pancake strips

Schaumiges Pfifferlingssüppchen 12
mit knusprigen Speckwürfeln und geschlagenem Rahm

Foamy chanterelle soup with crispy bacon dice and whipped cream



Brennnesselcremesuppe 12
mit gepufften Weizenkörnern

Nettle cream soup with popped wheat grains

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

Braustube 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



Luftige Pfifferlingsknödel 25

mit brauner Butter, Parmesan und buntem Blattsalat

Fluffy chanterelle dumplings with browned butter, parmesan and colorful leaf-salad



Braustuben-Chäsknöpfle 25

mit Röstzwiebeln und Apfelmus

Braustube cheese "knoepfle" with fried onions and apple puree

Gebratenes Saiblingsfilet 36

mit Tomatenrisotto und Basilikumschaum

Sautéed char fillet with tomato risotto and basil foam

Kotelett vom Spanferkel 46

mit Bierjus und Kartoffel-Pfifferlingspfanne

Cutlet of suckling pig with beer gray and potato-chanterelle casserole

Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln und Zwiebelsauce 48

mit hausgemachten Mandelbällchen und geschmortem Karottengemüse

*Onion beef roast with fried onions and onion sauce
with homemade almond balls and braised carrot vegetables*

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:*

Risotto, Braustuben Pommes oder Bratkartoffeln

Gebratenes Gemüse oder buntes Marktgemüse

*Risotto, Braustube fries or roasted potatoes
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 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*

Biergulasch vom heimischen Rind 28
mit hausgemachten Eierspätzle
Beer goulash of local beef with homemade egg spaetzle

Wiener Schnitzel (vom Kalb) 42
oder
Paniertes Schweineschnitzel 28
mit hausgemachten Preiselbeeren
dazu Braustuben Pommes oder Kartoffelsalat
*Viennese schnitzel (of veal)
or
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.

Desserts / Desserts

Café Affogato 6.90

Espresso mit einer Kugel Vanilleeis

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

Lemon curd-Tartelette 13.50

mit frischen Früchten

Lemon curd tartlet with fresh fruits

Saftiger Apfelstrudel 9.50

mit Schlagrahm 11.50 oder mit Vanilleglace 12.50

Juicy 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

Braustuben-Cheesecake 12

mit eingelegten Sauerkirschen

Braustube cheese cake with marinated morello cherries

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 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

Mini Paniertes Schweineschnitzel 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



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, USA*
*Beef – Switzerland, USA**

Saibling – Schweiz
Char – 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.