

Vorspeisen & Salate / Starters & Salads

Klassisches Rindstatar (70g) 18 / (140g) 32

mit roten Zwiebeln, knusprigen Kapern und Essiggemüse 

- wahlweise mit Portion Pommes frites 8

Classical beef tartar

with red onions, crispy capers and vinegar vegetables

- optional with portion of French fries

Knackiger grüner Blattsalat 9

Crisp green leaf-salat  

Gemischter Salat „Braustube“ 12

mit gerösteten Kernen  

Mixed salad "Braustube" with toasted seeds

Auswahl unserer hausgemachten Salatdressings / *Choice of our homemade salad dressings*

Französisches Dressing  

French dressing

Italienisches Dressing   

Italian dressing

Bierdressing  

Beer dressing

Suppen / Soups

Tagessuppe 10

Bitte fragt uns nach dem aktuellen Angebot.

Soup of the day – please ask us for the actual offer

Cremige Kürbissuppe 12

mit gerösteten Kürbiskernen und Kernöl  

Creamy pumpkin soup with toasted pumpkin seed and seed oil

Feine Maronissuppe 11

mit knusprigen Croutons  

Fine chestnut soup with crispy croutons

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 Allergene.

Our service team will inform you upon request about the allergens contained in the food.

Brotzeit / hearty snacks

Hausgemachter „Obazda“ Braustuben Art 10
mit ofenfrischer Brezen 🌿

Homemade „obazda“ Braustube style (Bavarian cheese spread) with oven-baked pretzel

Hausgemachter Flammkuchen 21.50

- wahlweise mit saisonalem Gemüse und Sauerrahm 🌿
- wahlweise mit Speck, Zwiebeln und Sauerrahm

Homemade tarte flambee

- optional with seasonal vegetables and sour cream
- optional with bacon, onions and sour cream

Wurst-Käsesalat von der Wagyu-Cervelat 19

mit roten Zwiebeln, Essiggurken und Hausdressing auf grünem Salat 🌿

Sausage and cheese salad made with Wagyu cervelat (red sausage) with red onions, cornichons and house dressing on green salad

Paar Weisswürste 16

mit ofenfrischer Brezen und süssem Senf

Pair of „Weisswurst“ (white sausages) with oven-baked pretzel and coarse mustard

Braustubenwurst 16

mit ofenfrischer Brezen, frischem Kren und scharfem Senf 🌿

Braustube sausage with oven-baked pretzel, fresh horseradish and spicy mustard

Vegetarisch / Vegetarian

Braustuben-Chäsknöpfle 25

mit Röstzwiebeln und Apfelmus 🌿

Braustube cheese „knoepfle“ with fried onions and apple puree

Cremiges Carnarolirisotto 26

mit Waldpilzen, frischen Kräutern und Parmesan 🌿🌿

Creamy carnaroli risotto with forest mushrooms, fresh herbs and parmesan

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 Allergene.
Our service team will inform you upon request about the allergens contained in the food.

Fisch & Fleisch / Fish & meat

Gebratenes Zanderfilet 37

mit cremigen Belugalinsen-Gemüseragout 🌱

Sautéed pike-perch fillet with creamy beluga lentils-vegetable ragout

100% Wagyu Burger im hausgemachten Brioche Bun (160g) 35

mit Cipottlesauce, Tomaten, Essiggurken und Rotkohlsalat

dazu Pommes frites

100% Wagyu Burger in a homemade brioche bun with cipottle sauce, tomatoes, cornichons and red cabbage salad, to it French fries

Beef Bourguignon 55

mit Speck, Silberzwiebeln, Wurzelgemüse und kleinen Kartoffeln 🌱🥛

Beef bourguignon with bacon, pearl onions, root vegetables and small potatoes

Gegrilltes Ribeye-Steak an grüner Pfeffersauce 46

mit buntem Ofengemüse und Kartoffelkrapfen

Grilled ribeye steak on green pepper sauce with colorful oven vegetables and potato beignets

Rosa gebratener Hirschrücken an Portweinsauce 42

mit Rotkraut, Rosenkohl, Maroni und Brezen-Serviettenknödel

Medium rare saddle of venison on port wine sauce with red cabbage, Brussel sprouts, chestnuts and prezel dumplings

Deklaration / Declaration:

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

Hirsch – Österreich
Venison – Austria

Zander – Türkei
Pike-perch - Turkey

Brot – Schweiz
Bread – Switzerland



vegetarisch / *vegetarian*



vegan / *vegan*



glutenfrei / *gluten free*



laktosefrei / *lactose free*

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 Allergene.
Our service team will inform you upon request about the allergens contained in the food.

Unsere Klassiker / Our Classics

Knuspriges Backhendl Wiener Art (vom Pouletoberschenkel, ausgelöst) 28
mit hausgemachten Preiselbeeren und Kartoffelsalat 

*Crispy fried chicken Viennese style (from chicken thigh, boneless)
with homemade mountain cranberries and potato salad*

Krustenbraten vom Kräuterschwein 28
an Dunkelbiersauce mit Bayrisch Kraut und Semmelknödel
*Crusted pork roast from herbal pork on dark beer sauce
with Bavarian cabbage and bread dumpling*

Knusprige Schweinehaxen 29
mit frischem Meerrettich, Bayrisch Kraut und Bratkartoffeln
Crispy pork knuckle with fresh horseradish, Bavarian cabbage and roasted potatoes

Saftige Spareribs mit hausgemachter Barbecue marinade (Rohgewicht ca. 550g) 34
mit Hot Devil-Sauce, Cole Slaw und Pommes frites
*Spare ribs with barbecue marinade (raw weight approx. 550g)
with hot devil sauce, cole slaw and French fries*

Wiener Schnitzel (vom Kalb) 41
oder
Paniertes Schweineschnitzel 29
mit hausgemachten Preiselbeeren und Pommes frites oder Kartoffelsalat 
*Viennese schnitzel (of veal)
or
Bread-crumbed pork schnitzel
with homemade mountain cranberries and French 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 Allergene.
Our service team will inform you upon request about the allergens contained in the food.

Kinderkarte / Children menu

Für unsere Gäste bis 12 Jahre / for our guests until 12 years

Knusprige Chicken Nuggets 12
mit Pommes 
Crispy chicken nuggets with fries

Mini Paniertes Schweineschnitzel 14
mit Pommes 
Mini pork escalope with fries

Mini Wiener Schnitzel (vom Kalb) 18
mit Pommes 
Mini veal escalope with fries

Hausgemachte Spätzle 10
mit Rahmsauce 
Homemade spaetzle with creamy sauce

Braustuben-Chäsknöpfle 12
mit Röstzwiebeln und Apfelmus 
Braustube cheese "knoepfle" with fried onions and apple puree

Portion Pommes frites 8
Portion of French 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 Allergene.
Our service team will inform you upon request about the allergens contained in the food.

Desserts / Desserts

Café Affogato 8.50

Espresso mit einer Kugel Vanilleeis 🌾

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

Hausgemachte Schokoladen-Brownie 10

mit Nüssen und Vanilleglace

Homemade chocolate brownie with nuts and vanilla ice cream

Mille Feuille mit Vanillecreme 12

und gemischtem Beerenkompott

Mille feuille with vanilla cream and mixed berry compote

Vermicelles 9

mit Meringues und Schlagrahm 🌾

Vermicelles (chestnut puree) with meringues and whipped 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 Allergene.

Our service team will inform you upon request about the allergens contained in the food.

Tavolata / Tavolata

Vorbestellung bis 24 Stunden vorher / Pre-order up to 24 hours in advance

für Gruppen ab 12 Personen / for group of 12 or more people

Essen wie zu Grossmutter's Zeiten ...

Beim Tavolata wird alles in Schüsseln serviert und auf dem Tisch eingesetzt, damit sich jeder Gast selbst bedienen kann. So kann man bei netter Unterhaltung das Essen familiär genießen.

Enjoy a meal like Grandma' used to make...

At a Tavolata, everything is served in bowls and placed on the table, so that each guest can help themselves. This allows you to enjoy a meal in a relaxed, family atmosphere with pleasant conversation.

Pro Person / per person 42.50

Bunt gemischter Salat
mit gerösteten Kernen und 2erlei Dressing  

Colorful mixed salad with toasted seeds and duo of dressing

Paniertes Schweinsschnitzel mit Preiselbeeren 

Bread-crumbed pork schnitzel with homemade mountain cranberries

Ganzes gegrilltes Poulet (zerteilt serviert) 

Whole grilled chicken (served carved)

Saftiges Gulasch vom Rind

Juicy beef goulash

und / oder and / or

Grillgemüse mit Falafel und Hummus 

Fried vegetables with falafel and hummus

als Beilagen -
as side dishes

Bratkartoffeln / *roasted potatoes*

Pommes frites / *French fries*

Hausgemachte Eierspätzle / *homemade spaetzle*

Buntes Marktgemüse / *colorful market vegetables*

Trio vom Mini Dessert
nach Wahl der Küche

Trianon of mini dessert – Chef's choice

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 Allergene.
Our service team will inform you upon request about the allergens contained in the food.