

Unsere Brüderli Klassiker

Schweinsbratwurst vom Metzgermeister Brüderli

serviert mit Zwiebelsauce und Pommes frites

22.00

Schweins-Cordon Bleu mit Pommes Frites und Gemüse

(ca.15 Minuten Wartezeit)

35.00

Wiener Schnitzel mit Gemüse und Pommes frites

44.00

Zarte Kalbsleberli an „Vecchia Romagna“ mit Rösti

33.00

Spätzlipfanne

Hausgemachte Spätzli mit Gemüse und Champignons

an einer feinen Rahmsauce

22.00

Salate und Vorspeisen

	klein	Portion
Blattsalat		8.50
Gemischter Salat		10.00
Burrata mit Rucola und Datteltomaten	15.00	21.00
Salat Alvis Blattsalat mit Pouletstreifen und Croûtons	18.00	22.00
Bugatti Blattsalat mit Speck, Croûtons und Waldpilzen	14.50	21.50
Blattsalat Colosseo mit frischen Kalbsleberli	19.00	24.00
Ferrari Blattsalat mit gebratenen Riesencrevetten und Apfelstückli	14.50	21.50
Alfa Romeo Rucola Feigen Salat mit Mattonella Schinken	17.00	25.00
Salatbowl „du Chef“ Blattsalat mit Kalbfleischstreifen, gerösteten Haselnüssen und Mangostücken an Pommery Senf Vinaigrette	22.50	27.50
Thonsalat garniert	15.00	18.50
Wurstsalat Pantheon mit Klöpfer, Salametti, Käse und Tomaten	15.00	19.00
Wurst- Käsesalat garniert	14.00	18.50

Wählen Sie italienische Salatsauce, Balsamico- oder French-Dressing.
Alle unsere Saucen sind hausgemacht.

Bruschette getoastetes Brot mit Tomatenwürfeli belegt **10.00**

Apero – Vorspeisen – Köstlichkeiten auf dem Holzbrett ab 2 Personen

Bündnerfleisch, Rohschinken, Salami, Rohessspeck und Käse
mit Essiggurken und Gemüse garniert

p/ Person 16.00

Suppen

Tomatensuppe mit Gin	8.50
Cocos- Curry- Suppe mit Riesencrevettenspiessli	14.50

Fitnessteller jeweils mit Café de Paris

mit Entrecôte	38.00
mit Kalbsschnitzel	38.00
mit Schweinesteak	29.00
mit Pouletschnitzel	26.00
mit Riesencrevetten	32.00
mit Lachssteak	29.00

Pasta / Risotti

	Vorspeise	Hauptgang
Hausgemachten Casarecce oder Spaghetti (Barilla):		
Napoli oder Arrabbiata	14.00	21.00
Carbonara oder Bolognese	17.00	22.00
Pantheon (mit Salami, Speck und Champignons an Tomatensauce)	17.00	22.00
Pasta Pollo & Cinque P		
Panna, Parmigiano, Pomodoro, Prezzemolo, Pepe e Pollo	19.00	24.00
Risotto con funghi	19.00	26.00
Cocos- Curry Risotto		
mit sautierten Pouletstreifen	19.00	26.00

Vegetarische Gerichte

Gemüse- Kartoffel „Mille Feuille“	26.00
Kartoffelgaletten mit Auberginen, Zucchetti, Tomatenragout und Mozzarella überbacken, Kräuterdip	
Blätterteigkissen mit Pilzrahmsauce	
(Morcheln, Austernpilze, Shitakepilze, Champignons) und Pommes frites	26.00

Preise inkl. Mehrwertsteuer

Fleischgenüsse

	klein	Portion
Vom Schwein		
Schweinsschnitzel paniert mit Pommes frites	21.00	27.00
Rahmschnitzel an Pilzsauce mit Spätzli	21.00	27.00
Vom Kalb		
Rahmschnitzel an Pilzsauce mit Spätzli	38.00	44.00
Zürcher Kalbgeschnetzeltes mit Rösti	35.00	41.00
Vom Rind		
Rindsgeschnetzeltes Stroganoff mit Gemüse und Pommes frites		38.00
Rindsentrecôte 200g mit Gemüse und Pommes frites		45.00
Wahlweise mit Kräuterbutter überbacken oder an Pfeffersauce		
Vom Lamm		
Lamm Koteletts zartrosa gebraten mit Pistazienkruste auf Ratatouille mit Rösti Krokette		39.00

Aus dem Wasser

Seeteufel Medaillons an Safransauce, Kartoffelgaletten und Blattspinat	39.00
---	-------

Fleischdeklaration: Rind, Kalb, Schwein und Geflügel von kontrollierten Produzenten aus der Schweiz, Lamm aus Neuseeland und Australien (kann mit hormonellen und / oder nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein).

Fischdeklaration: Seeteufel aus Grossbritannien, Crevetten aus Vietnam

Allergene: Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.