Unsere Brüderli Klassiker

Schweinsbratwurst vom Metzgermeister Brüderli
Zwiebelsauce | Pommes frites
25.00

Schweins-Cordon Bleu Pommes Frites | Gemüse
15 Minuten Wartezeit
35.00

Kalbs- Wiener Schnitzel Pommes frites | Gemüse | Preiselbeeren
47.00

Zarte Kalbsleber «Vecchia Romagna» | Rösti
38.00

Spätzlipfanne
Hausgemachte Spätzli | Gemüse | Champignons |
feine Rahmsauce
26.00

Salate und Vorspeisen

	Klein	Portion
Blattsalat		**8.50**
Gemischter Salat		**10.00**
Nüsslisalat «Simpel» Ei | Speck		**12.50**
Nüsslisalat «Deluxe» Randen | Knusper-Kichererbsen | Vinaigrett	**15.00**	**19.00**
Salat bowl «MG» Rucola | Randen | Apfelstücke | Eier | Feta | Brot-Croûtons | Cashewnüsse | Honig- Senf-Vinaigrette	**18.00**	**22.00**
Salat «Alvis» Blattsalat | Pouletstreifen | Brot- Croûtons	**18.00**	**22.00**
Salat «Alpine» Blattsalat | pikante Rindfleischstreifen | Zwiebel | Waldpilze	**23.00**	**27.00**
Salat «Colosseo» Blattsalat | Kalbsleberli	**22.00**	**26.00**
Salat «Ferrari» Blattsalat | gebratene Riesencrevetten | Apfelstückli	**19.00**	**23.00**
Thonsalat garniert	**15.00**	**19.00**
Wurstsalat Pantheon Klöpfer | Salametti | Käse | Tomaten	**16.50**	**20.50**
Wurst- Käsesalat garniert	**15.00**	**19.00**

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

Bruschette im Winter **12.00**
getoastetes Brot | Feta | Grillgemüse

Apero – Vorspeisen – Köstlichkeiten auf dem Holzbrett ab 2 Personen
Trockenfleisch | Rohschinken | Salami | Käse **p/ Person** **18.00**
Essiggurken | Gemüsepickles

Suppen

Cocos- Curry- Suppe mit Riesencrevettenspiessli	**14.50**

Fitnesssteller jeweils mit Café de Paris

mit Entrecôte	**41.00**
mit Kalbsschnitzel	**41.00**
mit Schweinesteak	**29.00**
mit Pouletschnitzel	**29.00**
mit Riesencrevetten	**34.00**
mit Eglifilet (EU) im Bierteig und Sauce Tartar	**29.00**

Pasta / Risotti

	Vorspeise	Hauptgang
Hausgemachte Casarecce oder **Spaghetti** (Barilla):		
Napoli | Arrabbiata	**17.00**	**21.00**
Carbonara | Bolognese	**18.00**	**22.00**
«Pantheon» Salami | Speck | Champignons | Tomatensauce	**18.00**	**22.00**
Pasta Pollo & Cinque P Pollo | Panna | Parmigiano | Pomodoro | Prezzemolo | Pepe	**21.00**	**26.00**
Risotto | Rucola Pesto | Mozzarella | confierte Cherrytomaten	**22.00**	**27.00**
Cocos- Curry Risotto | sautierte Pouletstreifen	**23.00**	**28.00**

Vegetarische Gerichte

Gemüse- Kartoffel «Mille Feuille» Kartoffelgaletten | Auberginen | Zucchetti | Tomatenragoût | Mozzarella | Kräuterdip	**30.00**
Gemüse Capuns | Käse- Rahmsauce	**26.00**

Preise inkl.8.1 % Mehrwertsteuer

Fleischgenüsse

	klein	Portion
Vom Schwein		
Schweinsschnitzel paniert | Pommes frites	**22.00**	**28.00**
Rahmschnitzel Pilzsauce | Spätzli	**22.00**	**28.00**
Vom Kalb		
Rahmschnitzel Pilzsauce | Spätzli	**41.00**	**47.00**
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes | Rösti	**38.00**	**44.00**
Vom Rind		
Rindsgeschnetzeltes nach Stroganoff Art Gemüse | Pommes frites		**40.00**
Rindsentrecôte 200g Gemüse | Pommes frites		**48.00**
Wahlweise: hausgemachte Kräuterbutter | Pfeffersauce		

Aus dem Wasser

Pikante Riesencrevetten Risotto | Fenchel | Thaibasilikum	**38.00**

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

Fischdeklaration: Crevetten aus Vietnam / Egli aus Europa / Lachs aus Norwegen

Brotdeklaration: Unsere Brote und Feinbackwaren beziehen wir von der Bäckerei Finkbeiner und der Agrano AG.

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

Preise inkl.8.1 % Mehrwertsteuer