



Ihr Gastgeber
Sascha Feller und das gesamte Team
heissen Sie herzlich Willkommen
im Gasthaus zur Brugg.

Herkunftsdeklaration

Bei Gemüse, Salaten und Früchten verwenden wir ausschliesslich Schweizer Produkte.

Fleisch:

Poulet - Schweiz

Rind - Schweiz

Schwein - Schweiz

Kalb - Schweiz

Pferd – USA, Kanada

Strauss – Südafrika

Fisch:

Crevetten – Vietnam

Egli – Estland

Als Allergiker teilen Sie uns eventuelle Unverträglichkeiten mit, wir informieren Sie gerne über die Zutaten und die möglichen Varianten.

UNSER SIEGERMENÜ

AB SOFORT ERHÄTLICH



Salatschüsseln

Salatschüssel „Vegi“

**Salatschüssel mit diversen Blattsalaten, Nüsslisalat, Chicorée,
Tomaten, Mais, Gurken und Karotten**

Preis für 1 Person CHF 15.50

Preis für 2 Personen CHF 21.50

Salatschüssel „Poulet“

**Salatschüssel mit diversen Blattsalaten, Nüsslisalat, Chicorée,
Tomaten, Parmesankäse und gebratenen Pouletbrust-Streifen**

Preis für 1 Person CHF 25.50

Preis für 2 Personen CHF 34.50

Salatschüssel „Crevetten“

**Salatschüssel mit diversen Blattsalaten, Nüsslisalat, Chicorée,
gebratenen Black-Tiger Crevetten an Knoblauch und Croûtons**

Preis für 1 Person CHF 26.00

Preis für 2 Personen CHF 34.50

Salatschüssel „Zur Brugg“

**Salatschüssel mit diversen Blattsalaten, Nüsslisalat, Chicorée,
Tomaten, Speck, sautierten Pilzen, Ei und Croûtons**

Preis für 1 Person CHF 21.50

Preis für 2 Personen CHF 29.50



Salate und Vorspeisen

Nüsslisalat

... mit Ei und Croûtons	13. —
... mit Speck, Ei und Croûtons	14. —
... mit gebratenen Champignons, Speck, Ei und Croûtons	15. —

Bunter Blattsalat

9. —

Gemischter Salat

10.50

Wurst-Salat

einfach	15. —
garniert	19. —

Wurst-Käsesalat

einfach	16. —
garniert	20. —

Salatsaucen zur Auswahl:

French, Italian und Haussauce (Feigen-Senfsauce)

Rindsfilet-Carpaccio mit Parmesan

an Olivenöl, Meersalz, Zwiebeln und frischen Kräutern	19.50
---	-------

Tatar vom Rind „Classic“

mit Cognac, Whisky oder Calvados	21.50 / 29.50 je Zusatz 3.50
----------------------------------	---------------------------------

Duo vom Rinds-Tatar

„Classic“ und „Café de Paris“	22.50 / 30.50
-------------------------------	---------------



Aus dem Suppentopf

Gewürztraminersuppe

Weincrèmesuppe hergestellt aus Dani Cortis Gewürztraminer

11. —

Spargelcremesuppe

... mit Rahmhaube und Croûtons

9.50

... mit Black Tiger Crevette, Rahmhaube und Croûtons

12.50

Tagessuppe

Bitte fragen Sie unseren Service

8.50

Fisch und Vegetarisches

Variation „Zur Brugg“

kleines Salatbouquet mit gebackenen Eglifilets,
Frühlingsrollen und Mozzarella- Sticks
dazu drei verschiedene Saucen

16. — / 24.50

Frittierte Frühlingsrollen mit Sweet Chilisauce

Garniert mit gemischten Salaten

23.50

Spaghetti mit Cherry Tomaten, Zucchetti,
und Parmesansplitter

24.50

Tagesfisch

Fragen Sie unseren Service

TP

Grillierte Black-Tiger Crevetten an Rotem Thai Curry

mit Reis und Gemüse

28.50

Eglifilets im Bierteig

mit hausgemachter Sauce Tartare und gemischten Salaten

26.50



Black Rock Grill

Geniessen Sie ein Stück Fleisch auf dem heissen Stein
mit 3 hausgemachten Saucen inklusive einer Beilage Ihrer Wahl.

Rindsfilet (CH) 200g / 40.50
pro 50g mehr 8. —

Pferdefilet (US) 200g / 40.50
pro 50g mehr 8. —

Schweins-Steak (CH)
150g / 23.50
pro 50g mehr 5.50

Straussenfilet (SA) 200g / 37. 50
pro 50g mehr 6.50

Spezialplatte „zur Brugg“

Preis pro Platte: 280g Fleisch 48.50

**Rindsfilet, Straussenfilet, Pferdefilet und Schweins-Steak
je 70g vom heissen Stein.**

Ladys-Special „zur Brugg“

Preis pro Platte: 160g Fleisch 33.50

**Rindsfilet und Straussenfilet
je 80g vom heissen Stein.**

Surf and Turf

Geniessen Sie zusätzlich eine Black Tiger Crevette auf dem heissen Stein

Preis pro Crevette CHF 4. —

Beilagen zur Auswahl:

- Gemischter Salat
- Gemüse
- Pommes Frites
- Pommes Allumettes
- Rösti-Kroketten
- Hausgemachte Spätzli



Fleisch

Rotes Thai Curry

... mit gebratenen Pouletstreifen, Gemüse und Reis	25.50
... mit gebratenen Rindsfiletstreifen, Gemüse und Reis	33.50

Paniertes Schweinsschnitzel

auf Tomaten-Spaghetti oder mit Pommes Frites oder gemischtem Salat	25.50
--	-------

Wiener-Kalbsschnitzel

mit Pommes Allumettes oder gemischtem Salat	35.50
---	-------

Kalbsgeschnetzeltes nach „Zürcher Art“

mit Pilzrahmsauce und hausgemachter Rösti	35.50
---	-------

Cordon Bleu „Zur Brugg“

gefüllt mit Raclettekäse und Schinken mit Gemüse und Pommes Frites oder gemischtem Salat	vom Kalb	35.50
	vom Schwein	28.50

Cordon Bleu „Trilogie“

3 verschieden gefüllte Cordon bleus (Überraschung) mit Gemüse und Pommes Frites oder gemischtem Salat	vom Kalb	36.50
	vom Schwein	29.50

Gebratenes Pouletbrüstchen mit Sweet Chilisauce

dazu gemischte Salate	25.50
-----------------------	-------



Dessert

La Scodella Dimitri

Vanilleglacé mit Himbeeren und Amaretti
überbacken mit einem Schaum aus Eigelb, Zucker und Rahm 9.50

Die Lieblingsnachspeise von Reiner Calmund, bekannt aus der VOX-Sendung Kocharena oder Grill den Henssler, welche wir ihm bei uns im Zur Brugg bereits persönlich zubereiten durften.

Hausgemachtes Karamelköpfl

garniert mit frischen Früchten und Rahm 10.50

Hausgemachte Apfelkuchlein

mit Vanilleglacé und Rahm 12.50

Schokoladen-Trilogie

dunkles Schokoladenkuchlein mit flüssigem Kern,
Toblerone-Schokoladenmousse
und eine Kugel Schokoladenglacé 14.50

Café Glacé 9.50

Le Colonel, Zitronensorbet mit Wodka 10.50

Blutorangensorbet mit Campari oder Prosecco 10.50

Coupe Dänemark 7.50 / 9.50

Meringue

mit Rahm / mit Glacé 6.50 / 9.50

Kugel Glacé

Vanille, Schokolade, Mocca, Erdbeer, Pistache,
Zitronen, Blutorange und Mango

Preis pro Kugel / mit Rahmhaube 3. — / 1. —