

SALATE & VORSPEISEN

Bunt gemischter Blattsalat	11
Gemischter Rohkost Salat	13
Nüsslisalat Natur	12
oder mit gekochtem Ei	14
«Brüggli Salat» Bunt gemischter Blattsalat mit Knoblauch-Croutons und gehobeltem Parmesan	16
Hausgebeizter schottischer Lachs mit Wasabi-Cremefraiche serviert mit Salatbouquet	19
«Carpaccio» Dünn geschnittenes Rindfleisch mit eingemachten Eierschwämmli und gehobeltem Parmesan	16
	Portion 31
Beef Steak Tatar mit Cognac verfeinert dazu Toast und Butter	24
	Portion 34

TAGESSUPPE

Fragen Sie nach unserer täglich frisch zubereiteten Tagessuppe	8
---	---

UNSERE SPEZIALITÄTEN

In kräftiger Rotweinsauce
geschmorte Rindsschulter
serviert mit Spätzli und Rotkraut 36

«Brüggli Burger»
Sesam Bun Burger aus reinem Rindfleisch
Cole slaw Salat, Kräuterbutter, Haussauce
Gurken und Bergkäse dazu Pommes-frites 29

Original Kalbs Wienerschnitzel
serviert mit Preiselbeeren
dazu Pommes-frites und Gemüse 43

Filet Gulasch Stroganoff
an Paprika-Cognacsauce
serviert mit Spätzli 44

Zartes Rindshuft Paillard
an Pfeffer-Cognacsauce
serviert mit Spätzli 34

VEGI

Spätzli Pfanne
mit frischem Gemüse, Champignons
und Toggenburger Bergkäse 25

Ravioli Pomodoro
gefüllt mit Tomaten und Mozzarella
mit nussbrauner Salbeibutter 27

Reichhaltiger Gemüseteller
5erlei frische Gemüse
serviert mit Arancini
auf Tomatensauce 26

UNSER KLASSIKER

Cordon bleu vom Schweinsnierstück

«Original»	mit Bauernschinken und Gruyère	34
«Italia»	mit Rohschinken und Gorgonzola	35
«Fribourg»	mit Rohschinken und Vacherin	35
«Diavolo»	mit Rohschinken, Vacherin, Knoblauch und Peperoncini	36

SAFTIGE FLEISCH STÜCKE

Poulet Brust	200g	28
Rinds Entrecôte	200g	46
Kalbs Kotelette	300g	56
Rinds Filet	200g	58
Stuben-Küken aus dem Ofen		36

serviert mit: Kräuter oder Knoblauch-Chili Butter

Beilagen:

Pommes-frites, Spätzli, Nudeln und Gemüse

oder als Fitness Teller:

nur mit Salat/nur mit Gemüse

UNSERE SPEZIALITÄT: HAUSEIGENE FONDUEMISCHUNGEN

Original Swiss Älpler Chäs Fondue		31
Moitie-Moitie Fondue		32
Peperoncini Fondue		32
Gorgonzola Fondue		32
Portion Kartoffeln (Wartezeit ca. 20 Minuten)		7
Portion Gemüse		8
Frische Ananas		8
«Bündner Platte» mit Rohschinken, Bündnerfleisch, Speck und Hobelkäse	110g	26

Alle Fondue servieren wir Ihnen mit einem
hausgebrannten Kirsch von Fredi Boll aus Gwinden