

Das gesamte Team um Gastgeber
Sascha Feller, heisst Sie im Gasthaus zur
Brugg herzlich willkommen.



Herkunftsdeklaration

Fleisch:

Rind - Schweiz
Schwein - Schweiz
Kalb - Schweiz
Pferd – Europa

Fisch:

Crevetten (ASC zertifiziert) – Vietnam
Egli – Estland, Polen

Als Allergiker teilen Sie uns bitte eventuelle Unverträglichkeiten mit. Wir informieren Sie gerne über die von uns verwendeten Zutaten und mögliche Alternativen.

alle Preise in CHF, inklusive Mehrwertsteuer und Service

Salate und Vorspeisen

Bunter Blattsalat mit Nüssen 10.90

Sommerlicher gemischter Salat 13.90

Salatsaucen zur Auswahl:

French, Italian und Haussauce (Feigen-Senfsauce)

Hausgemachter Papaya Salat 15.90

... mit Rindsfiletstreifen 19.90

... mit 2 Stk. Crevetten / mit 7 Stk. Crevetten 19.90 / 32.50

Eine raffinierte Kreation nach Originalrezept mit Schweizer Schärfe :-)

Suppen

Gazpacho Zur Brugg

Kalte spanische Gemüsesuppe mit Büffelmozzarella,
Tomaten-Granita, schwarzem Hawaiisalz
und Tomatenbrot-Crostini mit Knoblauch

14.50

Tagessuppe

Bitte fragen Sie unseren Service

10.-

Tatar Variationen

Alle unsere Tatarvariationen werden für Sie Mild, Mittel oder scharf gewürzt,
dazu servieren wir Ihnen Toast und Butter.

Tatar «Classic» 24.50 / 31.50
mit Cognac, Whisky oder Calvados je Zusatz 3.50

Tatar mit Café de Paris überbacken 25.50 / 33.50

Tatar «Wassermelone»
mit gebratener Wassermelone und Soja-Sesam-Mayo 25.- / 32.-

sehr erfrischend an heißen Sommertagen

Tatar Duo
Einmal Classic mit einem Spiegelei
und einmal mit Café de Paris überbacken 25.50 / 33.50

Tatar «Surf an Turf»
mit gebratenen Crevetten (1 Stk. / 2 Stk.) 27.50 / 34.50

Fisch und Vegetarisches

Frühlingsrollen an Sweet Chilisauce mit hausgemachtem Papaya Salat	28.50
Gemüseragout an Stroganoff Sauce mit hausgemachten Spätzli und Sauerrahm	28.50
Salatschüssel mit gebratenen Crevetten und Knoblauch dazu verschiedene Blattsalate, Chicorée und Croûtons	30.50
Eglifilets im Bierteig mit hausgemachter Sauce Tartare und sommerlich gemischtem Salat	30.-
Salatschüssel mit Büffel-Mozzarella dazu verschiedene gemischte Salate, Blattsalat, Cherry Tomaten und Croûtons	25.50

Vegi trifft heisser Stein

*Geniessen Sie ein Stück Plant Based Steak auf dem heissen Stein
mit hausgemachter Kräuterbutter, Curry- und Knoblauchsauce
inklusive einer Beilage Ihrer Wahl.*

Zusatz – Trüffel-Mayonnaise CHF 3.50

Plant Based Steak (ca. 200g)	30.-
-------------------------------------	------

Beilagen zur Auswahl:

- kleiner gemischter Salat
- Gemüse
- Pommes Frites
- Country Cuts
- Rösti-Kroketten
- Hausgemachte Spätzli

Preis pro zusätzliche Beilage: CHF 7.

Heisser Stein

*Geniessen Sie ein Stück Fleisch oder Crevetten auf dem heissen Stein
mit hausgemachter Kräuterbutter, Curry- und Knoblauchsauce
inklusive einer Beilage Ihrer Wahl.*

Zusatz – Trüffel-Mayonnaise CHF 4.50

Rindsfilet (CH)	200g / 44.- pro 50g mehr 8.90
Schweins-Steak (CH)	200g / 31.50 pro 50g mehr 6.50
Pferdefilet (EU)	200g / 44.- pro 50g mehr 8.90

Spezialplatte „Zur Brugg“

Preis pro Platte: 270g Fleisch 49.50

**Rindsfilet, Pferdefilet und Schweins-Steak
je 90g vom heissen Stein.**

Ladys-Special „Zur Brugg“

Preis pro Platte: 160g Fleisch 40.-

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

Surf and Turf

Geniessen Sie zusätzlich eine Black Tiger Crevette auf dem heissen Stein

Preis pro Crevette CHF 7.-

Preis pro zusätzliche Beilage: CHF 7.00

Beilagen zur Auswahl:

- kleiner gemischter Salat
- Gemüse
- Pommes Frites
- Country Cuts
- Rösti-Kroketten
- hausgemachte Spätzli

Fleisch

Cordon Bleu „Trilogie“

3 verschieden gefüllte Cordon Bleus (Überraschung)
mit Gemüse und Pommes Frites **oder**
sommerlich gemischtem Salat

vom Kalb	41.-
vom Schwein	31.-

Nach dem Originalrezept der Sendung «Mini Beiz-Dini Beiz», welche wir im Jahr 2016 gewinnen konnten.

Cordon Bleu „Klassisch“

gefüllt mit Raclettekäse und Schinken
mit Gemüse und Pommes Frites **oder**
sommerlich gemischtem Salat

vom Kalb	41.-
vom Schwein	31.-

Wiener Kalbsschnitzel mit Preiselbeeren

dazu Rösti Fries **oder**
sommerlich gemischtem Salat

41.-

Kalbsschnitzel mit einem Kräutersalat

dazu Cherry Tomaten und Büffelmozzarella

41.-

Rindsfiletwürfel an Stroganoff Sauce

mit hausgemachten Spätzli und Sauerrahm

44.-

Das Rezept für unsere klassische Stroganoff Sauce steht Ihnen im Kochbuch «Sascha, Kochen mit Leidenschaft» zum Nachkochen bereit. Verwöhnen auch Sie Ihre Gäste mit diesem feinen Gericht.

Dessert

La Scodella Dimitri – unser Hausdessert

Vanilleglacé mit Himbeeren und Amaretti

überbacken mit einem Schaum aus Eigelb, Zucker und Rahm 10.90

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 Popcorn Mousse

mit Crumble, Zuckerwatte und Caramel 13.50

Dunkles Schokoladenkuchlein mit flüssigem Kern

auf Schokoladenerde mit Vanilleglacé und Rahm 15.90

Ein Klassiker auf unserer Speisekarte, der nicht mehr wegzudenken ist.

Erdbeergratin mit Mandeln,

Basilikum und Vanilleglace 13.50

Coupe Romanoff 9.50 / 12.50

Café Glacé 10.50

Le Colonel, Zitronensorbet mit Wodka 13.50

Blutorangensorbet mit Campari oder Prosecco 13.50

Zitronensorbet mit unserem Hauseigenen Lime Gin 13.50

Coupe Dänemark 8.50 / 11.50

Meringue

mit Rahm / mit Glacé 8.50 / 11.50

Kugel Glacé

Vanille, Schokolade, Mocca, Erdbeere, Pistache,
Zitrone, Blutorange. Mango und Stracciatella

Preis pro Kugel / mit Rahmhaube 3.90 / 1.80

Wie hat Ihnen unsere Haussalatsauce (Feigensenfdressing) geschmeckt?

JETZT NEU

Das Feigensenfdressing können Sie bei uns auch für zu Hause kaufen!

Wir füllen die Sauce in 3dl oder 5dl Glasflaschen ab. Die jeweilige Flasche
können Sie wieder verwenden oder noch besser, Sie füllen sie bei uns nach.



FEIGENSENFSAUCE



3dl Glasflasche – CHF 10.50

5dl Glasflasche – CHF 14.50

Zutaten:

**Feigensenf / Milder Senf / Mayonnaise / Kresse Essig / Wasser /
Sonnenblumenöl / Salz / Pfeffer**

Mindestens haltbar: 2 Wochen ab Abfülldatum

Aufbewahren bei unter 5 °C