

# VERRÜCKTE OSTERN

Auch über Ostern lassen wir Sie nicht im Stich und kochen gerne für Sie. Ihr persönliches Ostermenu brauchen Sie einfach abzuholen und zu Hause die Gerichte zu wärmen.

Bestellungen bis Mittwoch, 31. März 2021, 17 Uhr  
Tel. 061 816 60 20 oder Email an: [info@bruederli.com](mailto:info@bruederli.com)  
Abholung: Sa, 2. April 2021, zwischen 13 und 17 Uhr in  
Kaiseraugst, Liebrüti Markt auf der Terrasse des Zentrums

## MENÜGÄNGE EINZELN...

Preis in  
CHF und  
inkl. MwSt.

### VORSPEISEN

<i>Basilikumschaumsuppe mit Crevettenspiess</i>	12.00
<i>Spargelsalat mit Granatapfel und Rohschinkenchip</i>	12.00

### HAUPTGÄNGE

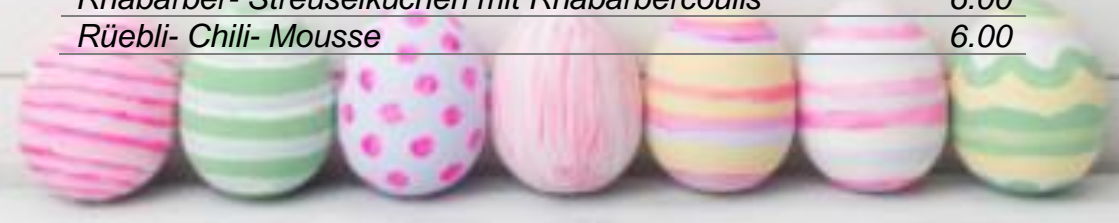
<i>Pouletbrüstli im Kokosmantel mit leichtem Curry- Ingwerjus</i>	27.00
<i>Lachstranche unter Kräuterkruste mit Soja- Honigsauce</i>	27.00
<i>Lammnierstück Wellington mit Thymianjus</i>	35.00

### BEILAGEN

<i>Bärlauch- Risotto</i>	6.00
<i>Hausgemachte Spätzli tricolore</i>	6.00
<i>Marktgemüse</i>	inbegriffen

### DESSERTS

<i>Eierlikör- Mousse</i>	6.00
<i>Rhabarber- Streuselkuchen mit Rhabarbercoulis</i>	6.00
<i>Rüebl- Chili- Mousse</i>	6.00



---

## ...ODER ALS OSTERMENU

---

### VORSPEISE ZUR AUSWAHL

---

- a) *Basilikumschaumsuppe mit Crevettenspiess*
  - b) *Spargelsalat mit Granatapfel und Rohschinkenchip*
- 

### HAUPTGANG ZUR AUSWAHL

---

- a) *Pouletbrüstli im Kokosmantel mit leichtem Curry- Ingwerjus*
  - b) *Lachstranche unter Kräuterkruste mit Soja- Honigsauce*
  - c) *Lammierstück Wellington mit Thymianjus*
- 

### BEILAGEN ZUR AUSWAHL

---

- a) *Bärlauch- Risotto*
  - b) *Hausgemachte Spätzli tricolore*
- Marktgemüse*
- 

### DESSERTS ZUR AUSWAHL

---

- a) *Eierlikör- Mousse*
  - b) *Rhabarber- Streuselkuchen mit Rhabarbercoulis*
  - c) *Rüebli- Chili- Mousse*
- 

## DER MENUPREIS RICHTET SICH NACH DEM GEWÄHLTEN HAUPTGANG:

<i>3- Gang- Menu mit Hauptgang Poulet</i>	<i>46.00</i>
<i>3- Gang- Menu mit Hauptgang Lachs</i>	<i>46.00</i>
<i>3- Gang- Menu mit Hauptgang Lamm</i>	<i>55.00</i>



---

# WEINEMPFEHLUNG ZUM OSTERMENU

---

## ZUM APERO

<i>Prosecco Val Sandago, Case Bianche 75cl</i>	20.00
<i>Tschäpperli RieslingxSilvaner, 75cl</i>	18.00

---

## ZUM ESSEN

### WEISSWEIN:

<i>Prattler Sauvignon Blanc, Nebiker+Brüderli, 75cl</i>	17.00
<i>Weissburgunder Stohlenberg Spätlese trocken, Weinhof Scheu, 75cl</i>	24.00

---

### ROTWEIN

<i>Hommage (Pinot Noir), Tschäpperli 75cl</i>	32.00
<i>Syrah „Les Serpentes“, Gérald Besse, 75cl</i>	36.00

