

Unsere Brüderli Klassiker

Schweinsbratwurst vom Metzgermeister Brüderli

serviert mit Zwiebelsauce und Pommes frites

25.00

Schweins-Cordon Bleu mit Pommes Frites und Gemüse

(ca. 15 Minuten Wartezeit)

35.00

Wiener Schnitzel mit Gemüse, Pommes frites und Preiselbeeren

47.00

Zarte Kalbsleberli an „Vecchia Romagna“ mit Rösti

38.00

Spätzlipfanne

Hausgemachte Spätzli mit Gemüse und Champignons

an einer feinen Rahmsauce

26.00

Salate und Vorspeisen

	klein	Portion
Blattsalat	8.50	
Gemischter Salat	10.00	
Randenwürfel mit Feta- und Apfel- Stücken an Olivenöl- Balsamico- Dressing mit frischem Meerrettich	12.00	14.50
Salat Alvis Blattsalat mit Pouletstreifen und Croûtons	18.00	22.00
Bugatti Blattsalat mit Speck, Croûtons und Waldpilzen	17.50	21.50
Blattsalat Colosseo mit frischen Kalbsleberli	22.00	26.00
Ferrari Blattsalat mit gebratenen Riesencrevetten und Apfelstückli	17.50	21.50
Salat Bowl „Micro Car“ Salatvariation mit Blattspinat, Kidney Bohnen, Avocado und pikanten Rindshuftstreifen	23.00	27.00
Thonsalat garniert	15.00	19.00
Wurstsalat Pantheon mit Klöpfer, Salametti, Käse und 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 – einmal anders **12.00**
getoastetes Brot mit Feta und gegrilltem Gemüse

Apero – Vorspeisen – Köstlichkeiten auf dem Holzbrett ab 2 Personen
Bündnerfleisch, Rohschinken, Salami, Rohessspeck und Käse **p/ Person 18.00**
mit Essigurken und Gemüse garniert

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**

Pasta / Risotti

	Vorspeise	Hauptgang
Hausgemachte Casarecce oder Spaghetti (Barilla):		
Napoli oder Arrabbiata	14.00	21.00
Carbonara oder Bolognese	17.00	22.00
Pantheon (mit Salami, Speck und Champignons an Tomatensauce)	17.00	22.00
Pasta Pollo & Cinque P	21.00	26.00
Panna, Parmigiano, Pomodoro, Prezzemolo, Pepe e Pollo		
Risotto con funghi	22.00	27.00
Cocos- Curry Risotto	23.00	28.00
mit sautierten Pouletstreifen		

Vegetarische Gerichte

Gemüse- Kartoffel „Mille Feuille“ **30.00**
Kartoffelgaletten mit Auberginen, Zucchini, Tomatenragout und Mozzarella überbacken, Kräuterdip

Ruchbrotstunde getoastet mit Pilzrahmsauce **26.00**
(Morcheln, Austernpilze, Shitakepilze, Champignons)
mit Marktgemüse oder kleinem Salat

Flëischgenüsse

	klein	Portion
Vom Schwein		
Schweinsschnitzel paniert mit Pommes frites	22.00	28.00
Rahmschnitzel an Pilzsauce mit Spätzli	22.00	28.00
Vom Kalb		
Rahmschnitzel an Pilzsauce mit Spätzli	41.00	47.00
Zürcher Kalbgeschnetzeltes mit Rösti	38.00	44.00
Vom Rind		
Rindgeschnetzeltes nach Stroganoff Art mit Gemüse und Pommes frites		40.00
Rindsentrecôte 200g mit Gemüse und Pommes frites		48.00
Wahlweise mit hausgemachter Kräuterbutter oder an Pfeffersauce		

Aus dem Wasser

Pikante Riesencrevetten auf Risotto mit Fenchel und 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 Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein).

Fischdeklaration: Crevetten aus Vietnam

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