



Restaurant
Am Brühlbach

Reservieren Sie
sich Ihren Tisch!

Mittwoch Abend Spezial:

2. April 2025
Surf & Turf

9. April 2025
Kalbsleberli flambiert

Wochenhits

31. März bis 6. April 2025

	CHF
Gemischter Frühlingsblattsalat mit Datteln, Apfelstreifen, geröstete Cashewkerne und gebratene Pouletbruststreifen	26
Lammfilets (AU) rosa gebraten Provenzalische Art, Kräutersauce, Bratkartoffeln, Tagesgemüse	32
Heilbuttfilet (IS) pochiert Hummer-Cognacsauce, Gemüsereis, Tagesgemüse	30
Äplermagronen Speckstreifen, Kartoffelwürfel, Rahmsauce, mit Reibkäse überbacken dazu Zwiebelringe	25
Höngger BRAVO Ravioli nach der Saison, fragen Sie unsere Servicemitarbeitende	33

Weinempfehlung:

Weisswein Empfehlung:

Terre Alte bianco
di Merlot 2023
CHF 6.50 / dl

Rotwein Empfehlung:

Thurgauer Cabernet Dorsa
Chrachenfels AOC 2022 Rosso
CHF 6.50 / dl

Unser Fleisch stammt aus Schweizer Produktion, wenn nicht anders auf der Speisekarte vermerkt.

Die Rückverfolgbarkeit unserer Fische ist gewährleistet.

Unsere Fischlieferanten sind zertifiziert nach MSC "Marine Stewardship Council".

Für Informationen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeitenden.

Alle Preise in CHF und inkl. der gesetzlichen MWSt

Spezialitäten März

Mittwoch ab 17.30 Uhr

Mittwoch, 5. März

Filet Beefsteak Tatar

feinstes Schweizer Rindfleisch, für Sie am Tisch zubereitet,
mit Toast und Butter

voraus eine Zitronengras-Kokossuppe, 41

Mittwoch, 12. März

Kalbsleberli am Tisch flambiert

zubereitet mit frischen Kräutern und knuspriger Butterrösti,
zur Vorspeise einen Chefsalat, 41

Mittwoch, 19. März

Rindsfiletspitzen flambiert

mit hausgemachten Spätzli,

zur Vorspeise einen Nüsslisalat mit Ei, 43

Mittwoch, 26. März

Weisse Spargeln

dazu Sauce Hollandaise, neue Kartoffeln,

voraus Crostini mit Tomaten und Bärlauch, 34