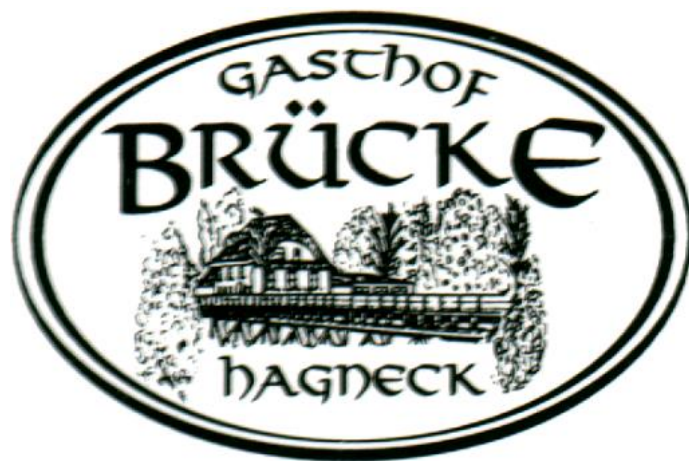




Menüvorschläge



Ueli Wüthrich
Gasthof Brücke Hagneck
Hauptstrasse 26
2575 Hagneck
032 396 11 86

info@gasthof-bruecke.ch

www.gasthof-bruecke.ch

Unsere Räumlichkeiten für Ihren Anlass

Willi's Schwingerstube

18 Plätze



Rustikal.
Gemütliche Atmosphäre für
Familienfeste.

Brügg-Stübli

26 Plätze



Gemütliches
und freundliches Ambiente
für à la Carte Service und
Familienfeste.

Saal

ca. 100 Plätze



Heller Speisesaal.
Rundum Fenster. Seitlicher Blick auf
die Aare. Für à la Carte Service,
Hochzeiten und grössere Gruppen
geeignet.

Gartenterrasse mit Sonnendach

ca. 45 Plätze



Schöne Terrasse zum gemütlichen
Beisammensein.

Biergarten

ca. 40 Plätze



Biergartenfeeling.
Teilweise beschattet
durch Bäume.

Aare-Terrasse

ca. 20 Plätze



Ruhige, schöne Terrasse
mit Blick zum Chasseral
und auf die Aare.

Kinderspielplatz



Übersichtlicher,
kinderfreundlicher Spielplatz für
unsere Kleinen.
Benutzung auf eigene
Verantwortung.

Ganzes Restaurant rollstuhlgängig, inkl. Toiletten

Informationen für unsere Gäste

Zur Besprechung Ihres Anlasses nehmen wir uns gerne Zeit für Sie. Bitte vereinbaren Sie dafür telefonisch einen Termin mit Herrn Wüthrich.

Allergiker-, vegetarische und vegane Menüs haben wir selbstverständlich auch im Angebot auf Vorbestellung.

Um einen reibungslosen Ablauf garantieren zu können, sollten Sie uns spätestens 4 Tage im Voraus die genaue Personenzahl sowie die genaue Menüauswahl bekannt geben. Am Tag des Anlasses können wir keine Änderungen mehr entgegennehmen. Grössere Abweichungen, welche nicht vorgängig gemeldet werden, müssen wir Ihnen in Rechnung stellen.

Kindermenüs bereiten wir gerne zu. Teilen Sie uns im Voraus mit, wie viele Kinder an Ihrem Anlass teilnehmen und wie alt diese Kinder sind.

Für Feste, die über Mitternacht hinausgehen, verrechnen wir Ihnen für jede angebrochene Stunde CHF 200. Geöffnet wird bis max. 02:00 Uhr.

Die Haltestelle „Hagneck“ der ASM Bahnlinie HB Biel Richtung Ins liegt ca. 6 Minuten zu Fuss vom Gasthof Brücke entfernt.

Ein grosser Parkplatz ist unmittelbar vor dem Gasthof vorhanden.

Unsere Menüvorschläge eignen sich für Gruppen ab 10 Personen.

Für Sitzungen: Beamer und Laptop sind nicht vorhanden. Leinwand für grössere Sitzung ist im Saal fix montiert. In den anderen Räumlichkeiten sind keine solchen Einrichtungen vorhanden.

Alle Preise sind in CHF und inklusive 8,1% Mehrwertsteuer. Preisänderungen bleiben vorbehalten.

Stand 26.1.2025



APERRO

Nüssli und Chips	pro Person	CHF 2.5
Blätterteigstangen mit Kräutern	pro Person 2 Stück	CHF 2
Sandwich, assortiert: Salami, Schinken, Käse	pro Stück	CHF 3.5
Schweizer Hobelkäse	pro Person	CHF 5
Gemüsedip mit Schnittlauchquark	pro Person	CHF 3.4
Schwarze und grüne Oliven, mariniert	pro Person	CHF 4.3
Käsespiessli mit Früchten	pro Stück	CHF 3.5
Früchtespiessli	pro Stück	CHF 2.2
Melonen-Rohschinken-Spiessli (saisonal)	pro Stück	CHF 2.5
Schinkengipfeli	pro Stück	CHF 2.5
Käseküchlein	pro Stück	CHF 2.5
Amuse-Bouches, zur Auswahl:	pro Stück	CHF 3.5
Lachs, Bündnerfleisch, Salami, Schinken, Käse		
Zanderfilets frittiert mit Tartarsauce, 100gr.	pro Person	CHF 9.5
Eglifilets frittiert mit Tartarsauce, 100gr.	pro Person	CHF 9.5

GETRÄNKE

Orangensaft	100cl	CHF 13.5
Goba Appenzeller Mineralwasser	100cl	CHF 12

Cuvée 23 – alkoholfrei	75cl	CHF 43
------------------------	------	--------

Der PriSecco Cuvée Nr. 23 aus der Feder von Manufaktur Jörg Geiger aus Württemberg präsentiert im Glas herrlich duftige Noten von Quitten, Nashi-Birne, Äpfeln und Birnen. Hinzu gesellen sich Anklänge von Garrigue, mediterranen Kräutern und Liebstöckel.

Perle du Vully, Schaumwein	75cl	CHF 49
----------------------------	------	--------

Chasselas, Riesling-Silvaner, Gewürztraminer

Domaine Chervet Praz-Vully

Hinter der Kirche, Chasselas	75cl	CHF 42
------------------------------	------	--------

Weinbau Remo Giauque Ligerz

Tschugger Sauvignon Blanc	75cl	CHF 49
---------------------------	------	--------

Weinbau Fredi Marolf Erlach

Erlacher Les Trois Filles, Rosé	75cl	CHF 49
---------------------------------	------	--------

Weinbau Fredi Marolf Erlach

Alternativ empfehlen wir Ihnen einen Blick auf unsere Weinkarte.

SALATE

Diverse Blattsalate an Hausdressing	CHF 10
Gemischter Salat	CHF 12
Nüsslersalat mit Ei an Hausdressing (saisonal)	CHF 13
Nüsslersalat mit Ei, Speck und Crouton an Hausdressing (saisonal)	CHF 15
Baracken-Salat mit Eisbergsalat, Karotten, Mais, Ei und Tomaten	CHF 11
Diverse Blattsalate an weissem Balsamicodressing mit gebratenen Zanderfilets an Oliven-Limetten-Öl	CHF 19
Diverse Blattsalate an Tomaten- Kräuter-Vinaigrette mit frittierten Eglifilets	CHF 20

KALTE VORSPEISEN

Rauchlachs mit Toast, Butter und Meerrettichschaum	CHF 22
Geräucherte Bielersee-Felchenfilets mit Toast, Butter und Meerrettichschaum	CHF 20
Rinds-Basilikum-Carpaccio mit Olivenöl	CHF 19
Hauspezialität „Beefsteak- Tatar“	CHF 26
Melonenschnitze mit Bündner Rohschinken (saisonal)	CHF 18

SUPPEN, HAUSGEMACHT

Bouillon mit Pfannkuchenstreifen	CHF 9	
Bouillon mit Sherry	CHF 8	
Fischsüppi „du Chef“	CHF 20	
Indisches Rajha-Currysüppi mit Rahmhaube	CHF 12	
	mit Crevetten	CHF 20
Kürbiscrèmesuppe mit gerösteten Kürbiskernen (saisonal)	CHF 11	
Maroni-Steinpilzrahmsuppe (saisonal)	CHF 12	

WARME VORSPEISEN

Egli- oder Zanderfilets frittiert mit Salzkartoffeln und Tartarsauce	CHF 21
Egli- oder oder Zanderfilets meunière mit Kapern und Gemüsereis	CHF 22
Felchenfilets frittiert oder meunière mit Mandeln und Gemüsereis	CHF 20
Pilzragout auf Blätterteigkissen mit Gemüsereis	CHF 20
Tagliatelle mit rotem Pesto, Rucola und Cherrytomaten	CHF 17

HAUPTGERICHTE FLEISCH

Schweinschnitzel „Melba“, Pilzrahmsauce, Marktgemüse, Butternudeln	CHF 32
Schweinssteak „Försterart“, mit frischen Pilzen, Speckspiessli, Kartoffelgratin	CHF 38
Schweinsfilets im Speckmantel, Rotweinsauce, Marktgemüse, Pommes-Frites	CHF 38
Glasierter Schweinshalsbraten, Marktgemüse, Kartoffelstock	CHF 30

Hackbraten mit Champignonsauce, Marktgemüse, Rösti-Kroketten CHF 29

Pouletwürfeli an sämiger Curryrahmsauce, im Gemüsereisring und Früchtegarnitur CHF 30

Rindfleischvogel, Marktgemüse, Kartoffelstock CHF 28

Rindsfilet-Stroganoff an rassiger Paprikarahmsauce, Gemüsereis, Peperoni und Zwiebelstreifen CHF 46

Rosa gebratenes Roastbeef, Sauce béarnaise, Marktgemüse, Kartoffelgratin CHF 46

Rindsgeschnetzeltes an Paprikarahmsauce, Marktgemüse, Reis CHF 28

Kalbsteak, Morchelrahmsauce, Marktgemüse, Butternudeln CHF 48

Glasierter Kalbschulterbraten, Marktgemüse, Bratkartoffeln mit Rosmarin CHF 35

Kalbsschnitzel „Melba“, Pilzrahmsauce, Marktgemüse, Butternudeln CHF 45

Lammrücken mit Kräuterkruste an provenzalischer Sauce, Marktgemüse, Folienkartoffeln mit Schnittlauchquark CHF 43

URCHIGES

Warmer Beinschinken mit hausgemachtem Kartoffelsalat CHF 27

dazu Maissalat, Karottensalat und diverse Blattsalate an Hausdressing

Schweinsbratwurst an Zwiebelsauce, Pommes-Frites CHF 23

Portion Zanderfilets frittiert mit Mayonnaise (300gr) CHF 29

„Brügg-Teller“, kalter Fleischteller mit Käse CHF 25

HAUPTGERICHTE FISCH

Bielersee-Eglifilets frittiert mit Salzkartoffeln und Tartarsauce	CHF 46
Eglifilets frittiert mit Salzkartoffeln und Tartarsauce	CHF 41
Bielersee-Eglifilets meunière mit Mandeln und Salzkartoffeln	CHF 47
Eglifilets meunière mit Mandeln und Salzkartoffeln	CHF 42
Zanderfilets frittiert mit Salzkartoffeln und Tartarsauce	CHF 40
Zanderfilets meunière, mit Schalotten und Knoblauch dazu Gemüsereis	CHF 42
Hauspezialität „Zandersalat“, diverse Blattsalate an weissem Balsamico-Dressing mit warmen Zanderstreifen an Oliven-Limetten-Öl	CHF 35
Felchenfilets frittiert mit Salzkartoffeln und Tartarsauce	CHF 40
Felchenfilets meunière mit Kapern und Gemüsereis	CHF 42
Felchenfilet meunière „du Chef“, provenzalische Art, mit Salzkartoffeln	CHF 42

VEGETARISCH

Gemüsecasimir im Reising mit frischen Früchten	CHF 30
Reichhaltiger Gemüseteller mit Salzkartoffeln	CHF 26
Rösti-Pick mit Kräuterquarkfüllung, als Fitnessteller mit Gemüse oder Salat	CHF 26
Cremiges Pilzrisotto	CHF 20
Tagliatelle mit rotem Pesto, Rucola und Cherrytomaten	CHF 24
Kartoffelgnocchi an Salbeibutter mit Birnenstückli	CHF 26
Lachs-Tagliatelle an Limetten-Dill-Rahmsauce	CHF 30
Quornwürfeli an süss-sauer-Sauce mit Ananas, im Gemüsereising	CHF 30
Gemüse-Lasagne	CHF 22
Hauspezialität „Zandersalat“, diverse Blattsalate an weissem Balsamico-Dressing mit warmen Zanderstreifen an Oliven-Limetten-Öl	CHF 35
Feine Gemüserösti mit Käse überbacken	CHF 23

DESSERTS

Hausgemachte gebrannte Creme	CHF 8.5
Hausgemachtes Caramelköpflli mit Rahm	CHF 8.5
Hausgemachtes Parfait, dekoriert (saisonal)	CHF 11
Hausgemachtes Pannacotta, mit frischen Beeren	CHF 11
Hausgemachter frischer Fruchtsalat mit Rahm	CHF 9
Frischer Fruchtsalat mit 1 Kugel Vanilleglace und Rahm	CHF 11
Vacherintorte pro Person	CHF 10
Kleines Zwetschgensorbet mit Schuss	CHF 6.5
Kleines Williamssorbet mit Schuss	CHF 6.5
Kleines Zitronensorbet mit Schuss	CHF 6.5
Kugel Vanilleglace mit warmen Himbeeren und Rahm	CHF 6
Kugel Zimtglace mit marinierten Zwetschgen und Rahm	CHF 9

EINFACHE MENÜS FÜR GRUPPEN AB 10 PERSONEN

(Klassenzusammenkunft, Verein, Car etc.)

max. 2 einheitliche Menüs + 1 Vegi-Menü pro Gruppe möglich

Vorspeisen

Kleiner Nüsslersalat mit Ei, Speck und Croûtons (saisonal)	CHF 12
Kleiner grüner Salat	CHF 7
Kleiner gemischter Salat	CHF 9
Gemüsecrèmesuppe	CHF 8
Kartoffelcrèmesuppe mit Majoran	CHF 8
Bouillon mit Pfannkuchenstreifen	CHF 8
Bouillon mit Sherry und Croûtons	CHF 7

Hauptspeisen

Hackbraten mit Champignonsauce	CHF 29
Glasierter Schweinshalsbraten	CHF 30
Poulet Casimir im Gemüsereisring	CHF 30
Fleischvogel (Rind-Schwein)	CHF 28
Rindsgeschnetzeltes an Paprikarahmsauce	CHF 28
Schweinssteak mit Kräuterbutter	CHF 35
Schweinsschnitzel „Melba“ mit Pilzrahmsauce	CHF 32
Zanderfilets frittiert mit Tartarsauce	CHF 40
Zanderfilets meunière mit Kapern	CHF 42

Beilagen zur Auswahl

Marktgemüse wird bei jedem Menü serviert

Pommes Frites | Bratkartoffeln mit Rosmarin | Kartoffelstock | Salzkartoffeln
Butternudeln | Gemüsereis

Vegetarisch

Gemüsecasimir im Reisring mit frischen Früchten	CHF 30
---	--------

Hausgemachte Desserts

Gebrannte Crème	CHF 8.5
Caramelköpflli	CHF 8.5
Panna Cotta mit Früchten	CHF 11
Kleines Zwetschensorbet mit Schuss	CHF 6.5
Kleines Aprikosensorbet mit Schuss	CHF 6.5

MENÜ CHASSERAL

Diverse Blattsalate an weissem Balsamico-Dressing
dazu gebratene Zanderfilets an Limetten-Oliven-Öl

**

Kraftbrühe mit Sherry und Croûtons

**

Gefüllte Pouletbrust (mit Pfeffer-Cantadou) an Rotweinsauce

Gemüsebeilage

Bratkartoffeln mit Rosmarin

**

Gebrannte Crème mit Rahm

CHF 59

MENÜ HAGNI

Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

**

Nüsslersalat mit Ei, Speck und Croûtons (saisonal)

**

Medaillons vom Schweinsfilet „Melba“
sämige Pilzrahmsauce

Gemüsebeilage und Kroketten

**

Zwetschgensorbet

CHF 63

MENÜ SEELAND

Tomaten-Crèmesuppe mit Gin und Pesto

**

Gemischter Salat

**

Kalbsteak an Morchelrahmsauce

Gemüsebeilage

Fruchtgarnitur und Butternudeln

**

Hausgemachtes Früchte-Parfait garniert (saisonal)

CHF 80

MENÜ FISCHERTRAUM

Diverse Blattsalate an weissem Balsamico-Dressing
dazu gebratene Zanderfilets an Limetten-Oliven-Öl

**

Fischsüpli „du Chef“

**

Eglifilets meunière mit Kapern, Marktgemüse und Salzkartoffeln

Sorbet-Teller (4 Aromen)

CHF 86

MENÜ BRÜCKE

Fischsüpli „du Chef“

**

Nüsslersalat an weissem Balsamico-Dressing
mit Sonnenblumenkernen und Wachtelspiegelei

**

Pappardelle mit Steinpilzen

Whiskey-Rahmsauce

**

Rosa gebratenes Roastbeef

Sauce béarnaise

Marktgemüse

Zündholzkartoffeln

**

Dessert Teller

(Schoggichüechli, saisonales Parfait, Sorbet, gebrannte Creme)

CHF 90