

Herzlich Willkommen
bei uns im Gasthof Brücke Hagneck.

Ueli Wüthrich mit Team freut sich auf Euren
Besuch.



*Bienvenue chez nous
À l'Auberge « Gasthof Brücke » à Hagneck*

*Ueli Wüthrich et son personnel se réjouissent
de votre visite.*



Lieber Gast

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. Ihr Gastgeber

Chère cliente, cher client,

Sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances. Votre restaurateur



Kalte Vorspeise / *Entrées froides*

Diverse Blattsalate mit Ei und Tomaten an Hausdressing 10
Diverses salades vertes avec œuf et tomates et sauce maison

Nüsslersalat mit Ei, Speck, gerösteten Brotwürfelchen 13
an Hausdressing (Saisonal)
*Salade de doucette avec œuf, lard et croûtons
et sauce maison (saisonal)*

Gemischter Salat 12
Salade mêlée

Baracken Salat 11
Diverse Blattsalate mit Mais, Karotten, Ei und Tomaten an
Hausdressing
*Diverses salades vertes avec mais, carottes, œuf, tomates
et sauce maison*



Kalte Vorspeise / *Entrées froides*

Rinds- Basilikum Carpaccio mit Olivenöl <i>Carpaccio de bœuf au basilic avec huile d'olives</i>	19
Hauspezialität „Zandersalat“ Diverse Blattsalate an weissem Balsamico-Dressing mit warmen Zanderstreifen an Oliven-Limetten Öl <i>Spécialité maison „salade de sandre“</i> <i>Diverses salades vertes, sauce balsamique blanc</i> <i>avec tranches de sandre tièdes à l'huile d'olive-limette</i>	18
Hauspezialität „Beefsteak- Tatar“ 80gr / 160gr Frisch geschnittenes Beefsteak- Tatar nach traditioneller Art mit Toast und Butter <i>Spécialité maison „Steak tartare“ 80gr / 160gr</i> <i>Steak tartare traditionnel fraîchement coupé avec toast et beurre</i>	25 37



Warme Vorspeisen / *Entrées chaudes*

Suppen / *Soupes*

Fischsüpli „du Chef“ <i>Soupe de poisson „du Chef“</i>	19
Hausgemachte Tomaten Cremesuppe mit Gin und Pesto <i>Velouté de tomates avec gin et pesto</i>	11
Indisches Rajha- Currysüpli mit Rahmhaube Orientalischem Gemüse, Mango- Chutney und Kokosmilch mit gebratenen Riesencrevetten*	12 *19
<i>Cappuccino crème-soupe au curry indien „Rajha“ servi avec légumes orientaux, chutney de mangue et lait de coco avec crevettes géantes sautées*</i>	
Hausgemachte Rinds Bouillon mit Pfannkuchen streifen <i>Bouillon de bœuf Célestine fait maison</i>	9

Alle Preise in CHF und inklusive 7,7 % MWST
Tous les prix s'entendent en CHF avec TVA 7.7% incluse



Warme Vorspeisen / *Entrées chaudes*

Fische / *Poissons*

Eglifilets frittiert mit Salzkartoffeln und Tartar Sauce <i>Filets de perche frits avec pommes de terre nature et sauce tartare</i>	19
Eglifilets meunière mit Salzkartoffeln und Kapern <i>Filets de perche meunière avec pommes de terre nature et câpres</i>	20
Felchenfilets frittiert mit Salzkartoffeln und Tartar Sauce <i>Filets de féra frits avec pommes de terre nature et sauce tartare</i>	18
Felchenfilet meunière „du Chef“ provenzalische Art mit Gemüsereis <i>Filets de féra meunière „du Chef“ à la provençale servis avec riz aux légumes</i>	21
Zanderfilets frittiert mit Salzkartoffeln und Tartar Sauce <i>Filets de sandre frits avec pommes de terre nature et sauce tartare</i>	18
Zanderfilets meunière mit Schalotten und Knoblauch dazu Gemüsereis <i>Filets de sandre meunière avec échalote et ail accompagnés de riz aux légumes</i>	21



Fischgerichte / Plats de poisson

	Klein/petit	
Eglifilets frittiert mit Salzkartoffeln und Tartar Sauce <i>Filets de perche frits avec pommes de terre nature et sauce tartare</i>	35	39
Eglifilets meunière mit Mandeln und Salzkartoffeln <i>Filets de perche meunière aux amandes avec pommes de terre nature</i>	36	40
Eglifilets „du Chef“ mit Gemüsestreifen und Crevetten gratiniert an einer Kräuterrahmsauce und Gemüsereis <i>Filets de perche pochés au vin blanc „du Chef“ avec des légumes en lanières et crevettes accompagnés d'une sauce à la crème aux fines herbes gratinée et riz aux légumes</i>	39	43
Zanderfilets frittiert mit Salzkartoffeln und Tartar Sauce <i>Filets de sandre frits avec pommes de terre nature et sauce tartare</i>	34	38
Zanderfilets meunière mit Schalotten und Knoblauch dazu Gemüsereis <i>Filets de sandre meunière avec échalote et ail accompagnés de riz aux légumes</i>	36	40
Hauspezialität „Zandersalat“ Diverse Blattsalate an weissem Balsamico-Dressing mit warmen Zanderstreifen an Oliven-Limetten Öl <i>Spécialité maison „Salade avec sandres“ Salade verte, sauce au balsamique blanc avec tranches de sandre meunière à l'huile d'olive-limette</i>		31
als Fitnesssteller mit unseren hausgemachten Salaten en assiette fitness avec nos salades maison	Aufpreis: Suppl. :	3.5
als Fitnesssteller mit frischem Marktgemüse en assiette fitness avec légumes frais du marché	Aufpreis: Suppl. :	4

Alle Preise in CHF und inklusive 7,7 % MWST
Tous les prix s'entendent en CHF avec TVA 7.7% incluse



Fischgerichte / Plats de poisson

	Klein/petit	
Felchenfilets frittiert mit Salzkartoffeln und Tartar Sauce <i>Filets de féra frits avec pommes de terre naturees et sauce tartare</i>	34	38
Felchenfilets meunière mit Kapern und Gemüsereis <i>Filets de féra meunière aux câpres avec un riz aux légumes</i>	35	39
Felchenfilet meunière du Chef provenzalische Art mit Salzkartoffeln <i>Filets de féra meunière „du Chef“ à la provençale avec pommes de terre naturees</i>	36	40
Black- Tiger „Bombay“ Orientalisches Nudelgericht mit Riesencrevetten und Gemüse an pikanter Curryrahmsauce <i>Crevettes Black Tiger „Bombay“ nouilles asiatiques avec crevettes géantes et légumes accompagnées d'une sauce piquante à la crème au curry</i>	27	31
als Fitnessteller mit unseren hausgemachten Salaten en assiette fitness avec nos salades maison	Aufpreis: Suppl. :	3.5
als Fitnessteller mit Marktgemüse en assiette fitness avec légumes frais du marché	Aufpreis: Suppl. :	4

Alle Preise in CHF und inklusive 7,7 % MWST
Tous les prix s'entendent en CHF avec TVA 7.7% incluse



Fleischgerichte / Plats de viande

Klein/petit

Vom Rindsentrecôte geschnittenes Pfeffersteak „Brüggsteak“ 41
an kräftiger grüner Pfeffersauce, Kartoffelgratin und Marktgemüse
Steak d'entrecôte de bœuf au poivre „Brüggsteak“
à sauce relevée au poivre vert, gratin de pommes de terre et légumes
du marché

Rindsfilet Stroganoff 40 44
an rassiger Paprika-Rahmsauce mit Gemüsereis
Filet de bœuf „Stroganoff“
à une sauce crémeuse et piquantes au paprika et riz aux légumes

Rindsfilets- Medaillon an Morchelrahmsauce 53
Marktgemüse und Butternudeln
Médaille de filet de bœuf à la crème et morilles
avec garniture de légumes et des nouilles au beurre

als Fitnesssteller mit unseren hausgemachten Salaten 3.5
en assiette fitness avec nos salades maison
Aufpreis: 3.5
Suppl. :

als Fitnesssteller mit Marktgemüse 4
en assiette fitness avec légumes frais du marché
Aufpreis: 4
Suppl. :

Alle Preise in CHF und inklusive 7,7 % MWST
Tous les prix s'entendent en CHF avec TVA 7.7% incluse



Fleischgerichte / Plats de viande

	Klein/petit	
Kalbsgeschnetzeltes an sämiger Curryrahmsauce im Gemüsereisring und frischer Früchtégarnitur <i>Emincé de veau à une onctueuse sauce à la crème au curry servi dans sa couronne de riz aux légumes garni de fruits frais</i>	38	42
Kalbsgeschnetzeltes an sämiger Pilzrahmsauce Melba dazu Butterrösti <i>Emincé de veau à une onctueuse sauce à la crème aux champignons et pêche avec rösti au beurre maison</i>	38	42
Kalbs- Wienerschnitzel mit Preiselbeeren dazu Pommes frites und Marktgemüse <i>Escalope de veau panée (viennoise) avec des airelles servie avec pommes frites et légumes du marché</i>	36	40
Kalbsleber du Chef Geschnetzelte Kalbsleber Provenzalische Art dazu hausgemachte Butterrösti <i>Foie de veau „du Chef“ Emincé de foie de veau à la façon provençale avec rösti au beurre maison</i>	34	38
als Fitnesssteller mit unseren hausgemachten Salaten en assiette fitness avec nos salades maison	Aufpreis:	3.5
	Suppl. :	
als Fitnesssteller mit Marktgemüse en assiette fitness avec légumes frais du marché	Aufpreis:	4
	Suppl. :	

Alle Preise in CHF und inklusive 7,7 % MWST
 Tous les prix s'entendent en CHF avec TVA 7.7% incluse



Fleischgerichte / Plats de viande

	Klein/petit	
Schweinsschnitzel an sämiger Pilzrahmsauce Melba mit Butternudeln und Marktgemüse <i>Escalope de porc à une onctueuse sauce à la crème aux champignons-pêche avec des nouilles au beurre et légumes du marché</i>	26	30
Schweinsschnitzel paniert mit Pommes frites und Marktgemüse <i>Escalope de porc panée avec pommes frites et légumes du marché</i>	24	28
Schweinssteak mit Kräuterbutter, Kroketten und Marktgemüse <i>Steak de porc avec beurre aux fines herbes servi avec croquettes et légumes du marché</i>		32
Hauspezialität „Schweins-Cordon Bleu hausgemacht“ gefüllt mit Greyerzer Käse und gekochtem Bauernschinken dazu Pommes frites und Marktgemüse <i>Spécialité maison „cordon bleu de porc maison“ au fromage Gruyère et jambon paysan cuit avec des pommes frites et légumes du marché</i>		37
als Fitnessteller mit unseren hausgemachten Salaten en assiette fitness avec nos salades maison	Aufpreis:	3.5
als Fitnessteller mit Marktgemüse en assiette fitness avec légumes frais du marché	Aufpreis:	4

Alle Preise in CHF und inklusive 7,7 % MWST
Tous les prix s'entendent en CHF avec TVA 7.7% incluse



Vegetarisch / Végétarien

	Klein/petit	
*Früchte- Casimir im Gemüsereisring mit frischer Früchtegarnitur <i>*Riz Casimir aux fruits servi dans son anneau de riz aux légumes garni de fruits frais</i>	24	28
*Reichhaltiger Gemüseteller mit Salzkartoffeln <i>*Riche assiette de légumes avec pommes de terre</i>	22	26
Rösti- Pick mit Kräuterquarkfüllung Fitnesssteller Salat <i>Rösti Pick farcis au séré aux fines herbes en assiette fitness salades</i>	21	25
Rösti- Pick mit Kräuterquarkfüllung Fitnesssteller Marktgemüse <i>Rösti Pick farcis au séré aux fines herbes en assiette fitness légumes frais du marché</i>	22	26
Hausgemachte Kartoffel-Gnocchi an Salbei Butter mit Birnenstück <i>Gnocchis de pommes de terre maison au beurre de sauvage et morceaux de poire</i>	23	27
Vegan Soja geschnetzeltes an feiner Orangensauce im Gemüsereisring	26	30

*Kann auch als vegan bestellt werden

*Peut être commandé en végétarien

Alle Preise in CHF und inklusive 7,7 % MWST
Tous les prix s'entendent en CHF avec TVA 7.7% incluse



Unser Fleisch / Fisch kommt aus folgenden Herkunftsländern:
Nos viandes / poissons proviennent des pays suivants:

Ross, Kalb, Schwein, Rind, Poulet: Schweiz
Cheval, veau, porc, boeuf, poulet: Suisse

Wild: Schweiz, Europa
Gibier: Suisse, Europe

Lamm: Neuseeland
Agneau: Nouvelle-Zélande

Süsswasserfische: je nach Fang
Poissons d'eau douce: selon l'arrivage de la pêche du jour

Egli, Felchen, Hecht, Brachsmen, Rotaugen: Schweiz
Perche, Féra, brochet, brème, gardon: Suisse

Egli: Polen
Perche: Pologne

Zander: Kasachstan
Sandre: Kazakhstan

Salzwasserfische:
Poisson d'eau de mer:

Crevetten: Vietnam
Crevettes: Vietnam



Alle Preise in CHF und inklusive 7,7 % MWST
Tous les prix s'entendent en CHF avec TVA 7.7% incluse