



# Herzlich Willkommen

bei uns im Gasthof Brücke Hagneck.  
Wir freuen uns, dass Sie uns besuchen.

*Bienvenue chez nous à l'auberge "Gasthof Brücke" à  
Hagneck.*

*Nous sommes heureux que vous nous rendiez visite.*

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

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

Ueli Wüthrich & Team

Alle Preise in CHF und inklusive 8,1% MWST

Tous les prix s'entendent en CHF avec TVA 8,1% incluse

## Lieber Gast

Gerne bringen wir Ihnen eine Karaffe Leitungswasser an den Tisch. Bis dieses Wasser bei Ihnen ankommt, sind verschiedene Dienstleistungen nötig. Damit Sie aus sauberen Gläsern trinken können, werden diese jeweils maschinell gereinigt. Das benötigt Strom, Wasser, Geräte und Mitarbeiter. Auch wird Ihnen das Ganze von unseren freundlichen Servicemitarbeitern gebracht.

Deshalb erlauben wir uns, Ihnen einen Unkostenbeitrag zu verrechnen.

1 Karaffe à 0,5 Lt. / CHF 1.50

1 Karaffe à 1 Lt. / CHF 3.00

Besten Dank für Ihr Verständnis.

### *Cher invité*

*C'est avec plaisir que nous vous apportons une caraffe d'eau du robinet. Jusqu'à ce que cette eau arrive à votre table, diverses prestations sont nécessaires. Entre autre, le verre dans lequel vous boirez, sera préalablement lavé. Pour ceci, nous avons besoin d'eau, d'électricité, d'une machine, de produit de lavage et de main d'oeuvre. Le tout vous est servi par du personnel de service chaleureux et compétent.*

*C'est pour cela que nous nous permettons de vous facturer une participation aux frais.*

*1 Caraffe à 0.5 Lt. / CHF 1.50*

*1 Caraffe à 1 Lt. / CHF 3.00*

*Merci de votre compréhension.*



## Lieber Gast

Sie haben hier eine Menükarte mit verkleinerter Auswahl in der Hand. Wie Sie sicher schon aus den Medien oder von anderen Gastronomiebetrieben erfahren haben, ist es in unserer Branche schwierig geworden, gut ausgebildetes Personal rekrutieren zu können.

Unser Betrieb versucht mit dieser verkleinerten Menü-Auswahl, dieser Situation Rechnung zu tragen. So können wir weiterhin gewährleisten, dass unser Qualitätsstandard erhalten bleibt.

Wir sind davon überzeugt, dass Sie trotzdem ein Gericht finden, welches Ihren Wünschen entspricht.

Herzlichen Dank für Ihr Verständnis.

Ueli Wüthrich

*Cher invité*

*Dans vos mains, vous avez une carte de menu avec une sélection réduite. Comme vous l'avez probablement déjà appris dans les medias ou auprès d'autres établissements de restauration, il est devenu difficile dans notre industrie de recruter du personnel bien formé.*

*Notre établissement essaie de tenir compte de cette situation en réduisant la grandeur de la carte. De cette façon, nous pouvons continuer à garantir le maintien de notre standard de qualité.*

*Nous sommes convaincus que vous trouverez néanmoins toujours un plat qui répond à vos envies.*

*Merci pour votre compréhension.*

*Ueli Wüthrich*



## **KALTE VORSPEISEN / ENTREES FROIDES**

### **SALAT / SALADE**

DIVERSE BLATTSALATE mit Ei und Tomate an Hausdressing 10  
*Diverses salades vertes avec œuf, tomates et sauce maison*

NÜSSLERSALAT mit Ei, Speck und gerösteten Brotwürfelchen an Haus- 15  
dressing (saisonal)  
*Salade de doucette avec œuf, lard, croûtons et sauce maison*  
*(saisonnrière)*

GEMISCHTER SALAT 12  
*Salade mêlée*

### **HAUSSPEZIALITÄTEN / SPÉCIALITÉ MAISON**

„BEEFSTEAK-TATAR“, frisch geschnittenes Beefsteak-Tatar nach 80gr 26  
traditioneller Art mit Toast und Butter 160gr 38  
*„Steak tataré“, Steak tataré traditionnel fraîchement coupé avec*  
*toast et beurre*

„ZANDERSALAT“, diverse Blattsalate an weißem Balsamico-Dressing 19  
mit warmen Zanderfiletstreifen an Oliven-Limetten-Öl  
*„Salade de sandre“, diverses salades vertes, sauce balsamique blanc*  
*avec tranches de filet de sandre tièdes à l’huile d’olive-limette*



## **WARME VORSPEISEN / ENTREES CHAUDES**

### **SUPPEN / SOUPES**

FISCHSUPPE „du Chef“ 20  
*Soupe de poisson „du Chef“*

HAUSGEMACHTE RINDSBOUILLON mit Pfannkuchenstreifen 9  
*Bouillon de bœuf célestine fait maison*

INDISCHE „RAJHA“-CURRYSUPPE mit Rahmhaube, orientalischem 12  
Gemüse, Mango-Chutney und Kokosmilch

- mit gebratenen Riesencrevetten 20

*Cappuccino crème-soupe au curry indien „Rajha“ servi avec des légumes orientaux, chutney de mangue et lait de coco*

- *avec crevettes géantes sautées*

### **FISCH / POISSONS**

EGLIFILETS FRITTIERT mit Tartarsauce, Salzkartoffeln und Marktgemüse 20  
*Filets de perche frits avec sauce tartare, pommes de terre naturees et légumes du marché*

EGLIFILETS MEUNIÈRE mit Kapern, Salzkartoffeln und Marktgemüse 21  
*Filets de perche meunière avec câpres, pommes de terre naturees et légumes du marché*



## FISCHGERICHTE / PLATS DE POISSON

klein/petit

### EGLI / PERCHE

EGLI FILETS FRITTIERT mit Tartarsauce, Salzkartoffeln und Marktgemüse

36

40

*Filets de perche frits avec sauce tartare, pommes de terre natures et légumes du marché*

EGLI FILETS MEUNIÈRE mit Kapern, Salzkartoffeln und Marktgemüse

37

41

*Filets de perche meunière avec câpres, pommes de terre natures et légumes du marché*

EGLI FILETS „DU CHEF“ mit Gemüsestreifen und Crevetten gratiniert an einer Kräuterrahmsauce und Gemüsereis

40

44

*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*

als Fitnessteller mit unseren hausgemachten Salaten  
*en assiette fitness avec nos salades maison*

Aufpreis  
*suppl.*

4

als Fitnessteller mit frischem Marktgemüse  
*en assiette fitness avec légumes frais du marché*

Aufpreis  
*suppl.*

4.5



## **FELCHEN / FERA**

FELCHENFILETS FRITTIERT mit Tartarsauce, Salzkartoffeln und Marktgemüse 35 39  
*Filets de féra frits avec sauce tartare, pommes de terre natures et légumes du marché*

FELCHENFILET MEUNIÈRE „DU CHEF“ provenzalische Art mit Salzkartoffeln und Marktgemüse 37 41  
*Filets de féra meunière „du chef“ à la provençale avec pommes de terre natures et légumes du marché*

## **ZANDER / SANDRE**

ZANDERFILETS FRITTIERT mit Tartarsauce, Salzkartoffeln und Marktgemüse 35 39  
*Filets de sandre frits avec sauce tartare, pommes de terre natures et légumes du marché*

ZANDERFILETS MEUNIÈRE mit Schalotten, Knoblauch, Gemüsereis und Marktgemüse 37 41  
*Filets de sandre meunière avec échalote, ail, riz aux légumes et légumes du marché*

## **HAUSSPEZIALITÄT / SPECIALITE MAISON**

„ZANDERSALAT“ 32  
Diverse Blattsalate an weißem Balsamico-Dressing mit warmen Zanderfiletstreifen an Oliven-Limetten-Öl  
*„Salade de sandre“*  
*Diverses salades vertes, sauce balsamique blanc avec tranches de filet de sandre tièdes à l'huile d'olive-limette*

als Fitnessteller mit unseren hausgemachten Salaten 4  
*en assiette fitness avec nos salades maison* Aufpreis *suppl.*

als Fitnessteller mit frischem Marktgemüse 4.5  
*en assiette fitness avec légumes frais du marché* Aufpreis *suppl.*



## FLEISCHGERICHTE / PLATS DE VIANDE

klein/petit

### RIND / BOEUF

„BRÜGGSTEAK“, vom Entrecôte geschnittenes Steak an kräftiger grüner Pfeffersauce mit Kartoffelgratin und Marktgemüse  
*„Brüggsteak“, steak d'entrecôte à une sauce relevée au poivre vert avec gratin de pommes de terre et légumes du marché*

FILET „STROGANOFF“ an rassiger Paprika-Rahmsauce mit Gemüsereis und Marktgemüse  
*Filet „stroganoff“ à une sauce crémeuse et racée au paprika avec riz aux légumes et légumes du marché*

### KALB / VEAU

KALBSLEBER „DU CHEF“, geschnetzelte Leber provenzalische Art, dazu hausgemachte Butterrösti und Marktgemüse  
*Foie de veau „du Chef“, emincé de foie à la façon provençale avec rösti maison et légumes du marché*

WIENERSCHNITZEL mit Preiselbeeren, dazu Pommes Frites und Marktgemüse  
*Escalope panée (viennoise) avec des airelles servie avec pommes frites et légumes du marché*

als Fitnessteller mit unseren hausgemachten Salaten  
*en assiette fitness avec nos salades maison*

Aufpreis 4  
*suppl.*

als Fitnessteller mit frischem Marktgemüse  
*en assiette fitness avec légumes frais du marché*

Aufpreis 4.5  
*suppl.*





## **SCHWEIN / PORC**

SCHNITZEL an sämiger Pilzrahmsauce „Melba“ mit Butternudeln und Marktgemüse 27 31

*Escalope à une onctueuse sauce à la crème aux champignons, pêche avec nouilles au beurre et légumes du marché*

STEAK mit Kräuterbutter, Kroketten und Marktgemüse 34

*Steak avec beurre aux fines herbes servi avec croquettes et légumes du marché*

SCHNITZEL PANIERT mit Pommes Frites und Marktgemüse 25 29

*Escalope panée avec pommes frites et légumes du marché*

## **HAUSSPEZIALITÄT / SPÉCIALITÉ MAISON**

„SCHWEINS-CORDON BLEU HAUSGEMACHT“, gefüllt mit 38

Greizerkäse und gekochtem Bauernschinken, dazu Pommes Frites und Marktgemüse

*„Cordon bleu de porc maison“ au fromage Gruyère et jambon (cuit) paysan avec pommes frites et légumes du marché*

als Fitnessteller mit unseren hausgemachten Salaten 4  
*en assiette fitness avec nos salades maison* Aufpreis *suppl.*

als Fitnessteller mit frischem Marktgemüse 4.5  
*en assiette fitness avec légumes frais du marché* Aufpreis *suppl.*



## VEGETARISCH / VEGETARIEN

klein/petit

\*FRÜCHTE-CASIMIR im Gemüsereisring mit frischer Früchtegarnitur 24 28  
*\*Casimir de fruits servi dans son anneau de riz aux légumes garni de fruits frais*

\*REICHHALTIGER GEMÜSETELLER mit Salzkartoffeln 22 26  
*\*Riche assiette de légumes avec pommes de terre nature*

RÖSTI-PICK mit Kräuterquarkfüllung, garniert mit gemischten Salaten 22 26  
*Rösti-pick farcis au séré aux fines herbes garni de salade mée*

RÖSTI-PICK mit Kräuterquarkfüllung, garniert mit Gemüse 23 27  
*Rösti-pick farcis au séré aux fines herbes garni de légumes frais du marché*

## VEGAN / VÉGAN

SOJA-GESCHNETZELTES an feiner Orangensauce im Gemüsereisring 26 30  
*Emincé de soja à une fine sauce à l'orange dans un anneau de riz aux légumes*

\*Kann auch als vegan bestellt werden

\*Peut être commandé végan



Unser Fleisch / Fisch kommt aus folgenden Herkunftsländern  
*Nos viandes / poissons proviennent des pays suivant*

Rind, Kalb, Schwein  
*Boeuf, veau, porc*

Schweiz  
*Suisse*

Süßwasserfische  
*Poissons d'eau douce*

je nach Fang  
*selon l'arrivage de la pêche de jour*

Felchen  
*Féra*

Schweiz  
*Suisse*

Egli  
*Perche*

Polen  
*Pologne*

Zander  
*Sandre*

Kasachstan  
*Kasachstan*

Crevetten  
*Crevettes*

Vietnam  
*Vietnam*



# JAHRESPROGRAMM 2024

(Änderungen vorbehalten)



25.1.-18.2.2024	<b>Rindssauerbraten</b>		
28.2.-10.3.2024	<b>Emmentaler Lammvoressen</b>		
23.3.2024	<b>Jodlerabend</b>	Unterhaltung mit Jodlerhörli Epsach und Jodlerklub Ins	
1.4.2024	<b>Ostermontag</b>	geöffnet von 09:00 bis 16:00 Uhr / Küche bis 15:00 Uhr	
Saisonal	<b>Spargelspezialitäten</b>		
ab 8.5.-14.8.2024	<b>Bayerische Schmankerl</b>	<b>Fleischkäse</b>	8.5.24 & 17.7.24
		<b>Schweinschaxe</b>	22.5.24, 3.7.24 & 14.8.24
		<b>Krustenbraten</b>	5.6.24 & 31.7.24
		<b>1/2 Hendl</b>	19.6.24
17.5.-23.8.2024	<b>Sommerkarte</b>		
20.5.2024	<b>Pfingstmontag</b>	geöffnet von 09:00 bis 16:00 Uhr / Küche bis 15:00 Uhr	
24.8.2024	<b>Gartenfest ab 17:00 Uhr mit musikalischer Unterhaltung</b>		
25.8.-10.9.2024	<b>Betriebsferien</b>		
18.9.-10.11.2024	<b>Unsere beliebten Wildgerichte (Reh, Wildschwein, Hirsch)</b>		
15.11.2024	<b>26. Brügg Metzgete</b>		
20.11.-24.11.2024	<b>Berner Teller, Berner Platte wie zu Grossmutterns Zeiten</b>		
27.11.-29.12.2024	<b>Hausgemachter Rindssauerbraten</b>		
24.12.2024	<b>Heilig Abend</b> / geschlossen		
25.12.2024	<b>Weihnachten</b> / geschlossen		
26.12.2024	<b>Stephanstag</b> / normal geöffnet		
27.12.-29.12.2024	<b>Rams - nur auf Reservierung!</b>		
31.12.2024	<b>Silvesterparty ab 18:00 Uhr</b>		
1.1.2025	<b>Neujahr</b> / geöffnet ab 10:30 bis 23:00 Uhr / Küche bis 15:00 Uhr		
2.1.-23.1.2025	<b>Betriebsferien</b>		