



# 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 7,7% MWST

Tous les prix s'entendent en CHF avec TVA 7,7% incluse



Lieber Guest

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 carafe d'eau du robinet. Jusqu'à ce que cette eau arrive à votre table, diverses prestations sont nécessaire. 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 Guest

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 toujours néanmoins un plat qui répond à vos envies.*

*Merci pour votre compréhension.*

*Ueli Wüthrich*



# Wildkarte

## VORSPEISEN

	klein	
WILDTERRINE, hausgemacht, mit Fruchtchutney und Herbstgarnitur	15	19
MARONI-STEINPILZ RAHMSUPPE	13	
KÜRBISSUPPE mit Rahmhaube und karamellisierten Kürbiskernen	11	
NÜSSLERSALAT an Hausdressing mit Ei, Speck und Croûtons	13	

## HAUPTGERICHTE

WILDSCHWEINPFEFFER Jägerart, hausgemacht, an kräftiger Rotweinsauce	31	35
REHPFEFFER Jägerart, hausgemacht, an kräftiger Rotweinsauce	31	35
REHRÜCKEN nach Art des Hauses, rosa gebraten, an Waldpilzsauce (ab 1 Person)	52	
REHGESCHNETZELTES an feiner Cognacrahmsauce	40	44
REHSCHNITZEL an feiner Wildrahmsauce	40	44
WEIDMANNSHEIL-TELLER, Hirschentrecôte, rosa gebraten, an Waldpilzsauce	44	

*Zu jedem Hauptgericht servieren wir Ihnen unsere hausgemachten Spätzli, Kartoffelstock oder Butternudeln, Rosenkohl, Rotkraut aus der Region und glasierte Kastanien.*

HERBST-TELLER, hausgemachte Spätzli mit Cognacrahmsauce und frischen Pilzen, Rosenkohl, Rotkraut aus der Region, glasierte Kastanien, Trauben	29	33
---	----	----

## WILDMENÜ

KÜRBISSUPPE mit Rahmhaube und karamellisierten Kürbiskernen	
NÜSSLERSALAT an Hausdressing mit Ei, Speck und Croûtons	
ZARTES REHGESCHNETZELTES an feiner Cognacrahmsauce mit unseren hausgemachten Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut aus der Region, glasierte Kastanien	

CHF 56

## WEINEMPFEHLUNG

WEISSWEIN	Chardonnay Garda AOC Meridiano 2021 <i>Az. Agricola Ricchi - Lombardei, Italien</i>	10cl	7.8	75cl	47
ROTWEIN	Cabernet Garda AOC Ribo 2020 <i>Az. Agricola Ricchi – Lombardei, Italien</i>	10cl	8.2	75cl	49
	Garnacha Initio Crianza 2015 <i>Las Moradas de San Martin – Madrid, Spanien</i>	10cl	7.8	75cl	47
SAUSER	Ramseier, alkoholhaltig	10cl	2.5		



# Carte de chasse

## Entrées

	petit	19
<i>Terrine de gibier maison avec chutney aux fruits et garniture automnale</i>	15	19
<i>Velouté de cèpes et châtaignes</i>	13	13
<i>Délicieuse soupe à la courge sous un capuchon de crème et de graines de courge caramélisées</i>	11	11
<i>Salade de doucette avec œuf, lard et croûtons et sauce maison</i>	13	13

## Plat principal

<i>Civet de sanglier maison à la sauce au vin rouge à la manière chasseur</i>	31	35
<i>Civet de chevreuil maison à la sauce au vin rouge à la manière chasseur</i>	31	35
<i>Selle de chevreuil maison avec sa sauce aux champignons des bois (à partir 1 pers.)</i>	52	52
<i>Emincé de chevreuil à la sauce à la crème affinée au cognac</i>	40	44
<i>Escalopes de chevreuil avec sa sauce gibier affinée à la crème</i>	40	44
<i>Assiette «Weidmanns Heil » Entrecôte de cerf avec sa sauce aux champignons des bois</i>	44	44

Tous les plats principaux sont accompagnés de spätzli maison, de purée de pommes de terre ou de nouilles au beurre, de choux de Bruxelles, de chou rouge de la région et de marrons glacés.

<i>Assiette automnale, spätzli maison avec sauce à la crème affinée au cognac et des champignons frais accompagnés de choux de Bruxelles, de chou rouge de la région et marrons glacés</i>	29	33
--	----	----

## Menu de chasse

*Soupe à la courge sous un capuchon de crème et de graines de courge caramélisées*

*Salade de doucette avec œuf, lard et croûtons et sauce maison*

*Emincé de chevreuil à la sauce à la crème affinée au cognac accompagné de spätzli maison, choux de Bruxelles, chou rouge de la région et marrons glacés*

CHF 56

## Suggestion de vin

VIN BLANC	Chardonnay Garda AOC Meridiano 2021 <i>Az. Agricola Ricchi - Lombardei, Italien</i>	10cl	7.8	75cl	47
VIN ROUGE	Cabernet Garda AOC Ribo 2020 <i>Az. Agricola Ricchi – Lombardei, Italien</i>	10cl	8.2	75cl	49
	Garnacha Initio Crianza 2015 <i>Las Moradas de San Martin – Madrid, Spanien</i>	10cl	7.8	75cl	47
MOÛT	Ramseier, alcolisé	10cl	2.5		



## 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 Croûtons an Hausdressing 13  
*Salade de doucette avec œuf, lard, croûtons et sauce maison*

GEMISCHTER SALAT 12  
*Salade mélée*

### HAUSSPEZIALITÄTEN / SPECIALITE MAISON

“BEEFSTEAK-TATAR”, frisch geschnittenes Beefsteak-Tatar nach traditioneller Art mit Toast und Butter 80gr 25  
„Steak tatare“, Steak tatare traditionelle fraîchement coupé avec toast et beurre 160gr 37

## WARME VORSPEISEN / ENTREES CHAUDES

### SUPPEN / SOUPES

FISCHSUPPE „du Chef“ 19  
*Soupe de poisson „du Chef“*

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

### FISCH / POISSONS

EGLIFILETS FRITTIERT mit Salzkartoffeln und Tartarsauce 19  
*Filets de perche frits avec pommes de terre natures et sauce tartare*

EGLIFILETS MEUNIERE mit Salzkartoffeln und Kapern 20  
*Filets de perche meunière avec pommes de terre natures et câpres*



## FISCHGERICHTE / PLATS DE POISSON

klein/petit

### EGLI / PERCHE

EGLIFILETS FRITTIERT mit Salzkartoffeln, Tartarsauce und Marktgemüse	35	39
<i>Filets de perche frits avec pommes de terre natures, sauce tartare et légumes du marché</i>		

EGLIFILETS MEUNIERE mit Salzkartoffeln, Mandeln und Marktgemüse	36	40
<i>Filets de perche meunière aux amandes avec pommes de terre natures et légumes du marché</i>		

### FELCHEN / FERA

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

FELCHENFILETS MEUNIERE mit Salzkartoffeln, Kapern und Marktgemüse	36	40
<i>Filets de féra meunière avec pommes de terre natures, câpres et légumes du marché</i>		

### ZANDER / SANDRE

ZANDERFILETS FRITTIERT mit Salzkartoffeln, Tartarsauce und Marktgemüse	34	38
<i>Filets de sandre avec pommes de terre natures, sauce tartare et légumes du marché</i>		

ZANDERFILETS MEUNIÈRE mit Gemüsereis, Mandeln und Marktgemüse	35	39
<i>Filets de sandre meunière aux amandes, riz aux légumes et légumes du marché</i>		

als Fitnesssteller mit unseren hausgemachten Salaten <i>en assiette fitness avec nos salades maison</i>	Aufpreis suppl.	3.5
als Fitnesssteller mit frischem Marktgemüse <i>en assiette fitness avec légumes frais du marché</i>	Aufpreis suppl.	4



## 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  
*Filet „stroganoff“ à une sauce crémeuse et racée au paprika et riz aux légumes*

### KALB / VEAU

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

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

als Fitnesssteller mit frischem Marktgemüse  
*en assiette fitness avec légumes frais du marché* Aufpreis 4  
suppl.



## SCHWEIN / PORC

SCHNITZEL „MELBA“ an sämiger Pilzrahmsauce mit 26 30  
Butternudeln und Marktgemüse

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

SCHNITZEL PANIERT mit Pommes Frites und Marktgemüse 24 28  
*Escalope panée avec pommes frites et légumes du marché*

## HAUSSPEZIALITÄT / SPECIALITE MAISON

„SCHWEINS-CORDON BLEU HAUSGEMACHT“, gefüllt mit 37  
Greyerzerkäse und gekochtem Bauernschinken, dazu Pommes  
Frites und Marktgemüse

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

STEAK „FÖRSTERART“ mit frischen Pilzen, Speck, Spätzli und 37  
Marktgemüse

*Steak «forestier» avec champignons frais, lard, spätzli et  
légumes du marché*

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

als Fitnesssteller mit frischem Marktgemüse Aufpreis 4  
*en assiette fitness avec légumes frais du marché suppl.*



## VEGETARISCH / VEGETARIEN

klein/petit

\*FRÜCHTE-CASIMIR im Gemüsereisring mit frischer Früchtegarnitur 24 28

*\*Casimir aux 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 mit Salat (Fitness) 21 25

*Rösti-pick farcis au séré aux fines herbes avec salades (fitness)*

RÖSTI-PICK mit Kräuterquarkfüllung mit Gemüse (Fitness) 22 26

*Rösti-pick farcis au séré aux fines herbes avec légumes frais du marché (fitness)*

## VEGAN / VEGAN

SOJA-GESCHNETZELTES an feiner Orangensauce im 22 30  
Gemüsereisring

*Emincé de soja à une fine sauce à l'orange dans un anneau de riz au 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*

Wild

Europa (aus freier  
Wildbahn)  
*Europe (de milieux  
naturels)*

Süßwasserfische  
*Poissons d'eau douce*

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

Felchen  
*Féra*

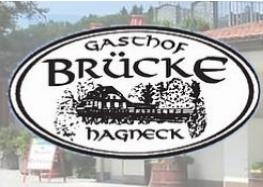
Schweiz  
*Suisse*

Egli  
*Perche*

Polen  
*Pologne*

Zander  
*Sandre*

Kasachstan  
*Kasachstan*



# JAHRESPROGRAMM 2023

(Änderungen vorbehalten)



25.1.-19.2.2023 **Rindssauerbraten, Rindszunge, Schweinsleber**

22.2.-26.2.2023 **Wildschweinpfeffer**

11.3.2023 **Jodlerabend mit Raclette und Fisch**

Unterhaltung mit Jodlerchorli Epsach und Jodlerklub Leuzigen

10.4.2023 **Ostermontag**

geöffnet von 09:00 bis 16:00 Uhr / Küche bis 15:00 Uhr

Saisonal **Spargelspezialitäten**

ab 10.5.-16.8.2023	<b>Bayerische Schmankerl</b>	1/2 Hendl Krustenbraten Schweinshaxe Fleischkäse	10.5.23 + 5.7.23 24.5.23 + 19.7.23 7.6.23 + 2.8.23 21.6.23 + 16.8.23
--------------------	------------------------------	---	---

15.5.-18.8.2023 **Sommerkarte**

29.5.2023 **Pfingstmontag**

geöffnet von 09:00 bis 16:00 Uhr / Küche bis 15:00 Uhr

19.8.2023 **Gartenfest ab 17:00 Uhr mit musikalischer Unterhaltung**

20.8.-5.9.2023 **Betriebsferien**

15.9.-12.11.2023 **Unsere beliebten Wildgerichte (Reh, Wildschwein, Hirsch)**

17.11.2023 **25. Brügg Metzgete**

22.11.-26.11.2023 **Berner Teller, Berner Platte wie zu Grossmutters Zeiten**

29.11.-30.12.2023 **Hausgemachter Rindssauerbraten**

24.12.2023 **Heilig Abend / geschlossen**

25.12.2023 **Weihnachten / geschlossen**

26.12.2023 **Stephanstag / geschlossen**

27.12.-30.12.2023 **Rams - nur auf Reservierung!**

31.12.2023 **Silvesterparty ab 18:00 Uhr**

1.1.2024 **Neujahr / geöffnet ab 10:30 bis 23:00 Uhr / Küche bis 15:30 Uhr**

2.1.-24.1.2024 **Betriebsferien**