



# Menüvorschläge



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

[info@gasthof-bruecke.ch](mailto:info@gasthof-bruecke.ch)

[www.gasthof-bruecke.ch](http://www.gasthof-bruecke.ch)

## Unsere Räumlichkeiten für Ihren Anlass

---

### **Willi's Schwingerstube**

ca. 20 Plätze



Rustikal.  
Gemütliche Atmosphäre für  
Familienfeste.

---

### **Brügg-Stübli**

ca. 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.



## **APERRO**

Nüssli und Chips	pro Person	CHF 2.5
Blätterteigstangen mit Kräutern	pro Person 2 Stück	CHF 1.5
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 2.4
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**

Bowle mit Alkohol	pro Glas 10cl	CHF 8
Bowle ohne Alkohol	pro Glas 10cl	CHF 7
Orangensaft	100cl	CHF 13.5
Goba Appenzeller Mineralwasser	100cl	CHF 12
Cuvée 23 – alkoholfrei	75cl	CHF 43
Perle du Vully, Schaumwein Chasselas, Riesling-Silvaner, Gewürztraminer	75cl	CHF 49
Domaine Chervet Praz-Vully		
Hinter der Kirche, Chasselas	75cl	CHF 39.5
Weinbau Remo Giauque Ligerz		
Tschugger Sauvignon Blanc	75cl	CHF 48
Weinbau Fredi Marolf Erlach		
Erlacher Les Trois Filles, Rosé	75cl	CHF 47
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 19
Geräucherte Bielersee-Felchenfilets mit Toast, Butter und Meerrettichschaum	CHF 19
Rinds-Basilikum-Carpaccio mit Olivenöl	CHF 17
Hauspezialität „Beefsteak- Tatar“	CHF 26
Melonenschnitze mit Bündner Rohschinken (saisonal)	CHF 16

## **SUPPEN, HAUSGEMACHT**

Bouillon mit Pfannkuchenstreifen	CHF 9	
Bouillon mit Sherry	CHF 8	
Fischsüppi „du Chef“	CHF 20	
Tomatencrèmesuppe mit Gin und Pesto	CHF 12	
Indisches Rajha-Currysüppi mit Rahmhaube	CHF 12	
	mit Crevetten	CHF 20
Kürbiscrèmesuppe mit gerösteten Kürbiskernen (saisonal)	CHF 11	
Maroni-Steinpilzrahmsuppe (saisonal)	CHF 12	
Karottencrèmesuppe mit Ingwer	CHF 10	

## **WARME VORSPEISEN**

Egli- oder Zanderfilets frittiert mit Salzkartoffeln und Tartarsauce	CHF 20
Egli- oder oder Zanderfilets meunière mit Kapern und Gemüsereis	CHF 21
Felchenfilets frittiert oder meunière mit Mandeln und Gemüsereis	CHF 19
Pilzragout auf Blätterteigkissen mit Gemüsereis	CHF 19
Fritto Misto Mittelmeer Calamaretti mit Knoblauchmayonnaise	CHF 20
Lachs-Tagliatelle an Limetten-Dill-Rahmsauce	CHF 20
Tagliatelle mit rotem Pesto, Rucola und Cherrytomaten	CHF 17

### **HAUPTGERICHTE FLEISCH**

Schweinschnitzel „Melba“, Pilzrahmsauce, Marktgemüse, Butternudeln	CHF 31
Schweinssteak „Försterart“, mit frischen Pilzen, Speckspiessli, Kartoffelgratin	CHF 38
Schweinsfilets im Speckmantel, Rotweinsauce, Marktgemüse, Pommes-Frites	CHF 38
Glasierter Schweinshalsbraten, Marktgemüse, Kartoffelstock	CHF 29
Hackbraten mit Champignonsauce, Marktgemüse, Rösti-Kroketten	CHF 27
Pouletwürfeli an sämiger Curryrahmsauce, im Gemüsereisring und Fruchtegarnitur	CHF 29
Rindfleischvogel, Marktgemüse, Kartoffelstock	CHF 28
Rindsfilet-Stroganoff an rassiger Paprikarahmsauce, Gemüsereis, Peperoni und Zwiebelstreifen	CHF 45
Rosa gebratenes Roastbeef, Sauce béarnaise, Marktgemüse, Kartoffelgratin	CHF 45
Rindsgeschnetzeltes an Paprikarahmsauce, Marktgemüse, Reis	CHF 28
Kalbsteak, Morchelrahmsauce, Marktgemüse, Butternudeln	CHF 48
Glasierter Kalbschulterbraten, Marktgemüse, Bratkartoffeln mit Rosmarin	CHF 33
Kalbsschnitzel „Melba“, Pilzrahmsauce, Marktgemüse, Butternudeln	CHF 44
Lammrücken mit Kräuterkruste an provenzalischer Sauce, Marktgemüse, Folienkartoffeln mit Schnittlauchquark	CHF 43
<b>URCHIGES</b>	
Warmer Beinschinken mit hausgemachtem Kartoffelsalat	CHF 26
dazu Maissalat, Karottensalat und diverse Blattsalate an Hausdressing	
Schweinsbratwurst an Zwiebelsauce, Pommes-Frites	CHF 20
Portion Zanderfilets frittiert mit Mayonnaise (300gr)	CHF 29
„Brügg-Teller“, kalter Fleischteller mit Käse	CHF 23

### **HAUPTGERICHTE FISCH**

Bielersee-Eglifilets frittiert mit Salzkartoffeln und Tartarsauce	CHF 45
Eglifilets frittiert mit Salzkartoffeln und Tartarsauce	CHF 40
Bielersee-Eglifilets meunière mit Mandeln und Salzkartoffeln	CHF 46
Eglifilets meunière mit Mandeln und Salzkartoffeln	CHF 41

Zanderfilets frittiert mit Salzkartoffeln und Tartarsauce	CHF 39
Zanderfilets meunière, mit Schalotten und Knoblauch dazu Gemüsereis	CHF 41
Hauspezialität „Zandersalat“, diverse Blattsalate an weissem Balsamico-Dressing mit warmen Zanderstreifen an Oliven-Limetten-Öl	CHF 32

Felchenfilets frittiert mit Salzkartoffeln und Tartarsauce	CHF 39
Felchenfilets meunière mit Kapern und Gemüsereis	CHF 41
Felchenfilet meunière „du Chef“, provenzalische Art, mit Salzkartoffeln	CHF 41

Black- Tiger „Bombay“, orientalisches Nudelgericht mit Riesencrevetten und Gemüse an pikanter Curryrahmsauce	CHF 33
--	--------

Fritto Misto Mittelmeer Calamaretti mit Knoblauchmayonnaise	CHF 38
---	--------

### **VEGETARISCH**

Früchte-Casimir im Gemüsereisring, mit frischer Fruchtegarnitur	CHF 28
Reichhaltiger Gemüseteller mit Salzkartoffeln	CHF 26
Rösti-Pick mit Kräuterquarkfüllung, als Fitnessteller mit Gemüse oder Salat	CHF 26
Cremiges Pilzrisotto	CHF 19
Tagliatelle mit rotem Pesto, Rucola und Cherrytomaten	CHF 24
Kartoffelgnocchi an Salbeibutter mit Birnenstückli	CHF 25
Lachs-Tagliatelle an Limetten-Dill-Rahmsauce	CHF 30
Quornwürfeli an süss-sauer-Sauce mit Ananas, im Gemüsereisring	CHF 27
Gemüse- Lasagne	CHF 20
Hauspezialität „Zandersalat“, diverse Blattsalate an weissem Balsamico-Dressing mit warmen Zanderstreifen an Oliven-Limetten-Öl	CHF 32
Feine Gemüserösti mit Käse überbacken	CHF 20

## **DESSERTS**

Hausgemachte gebrannte Creme	CHF 8.5
Hausgemachtes Karamelköppli 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
Zwetschgensorbet, klein, mit Schuss	CHF 6.5
Williamssorbet, klein, mit Schuss	CHF 6.5
Zitronensorbet, klein, mit Schuss	CHF 6.5
Kugel Vanilleglace mit warmen Himbeeren und Rahm	CHF 6
Kugel Zimtglace mit marinierten Zwetschgen und Rahm	CHF 9



## **MENÜ FÜR GRUPPEN AB 10 PERSONEN**

1 – 2 Menü pro Gruppe nach Absprache möglich

(Nur als Einheitsmenüs erhältlich; Änderungen nur mit Preisanpassung möglich)

### **Menü 1**

Suppe *oder* Dessert nach Wahl\*  
Diverse Blattsalate an Hausdressing  
**Hackbraten, Champignonsauce**  
Gemüse und Pommes-Frites  
CHF 42

### **Menü 3**

Suppe *oder* Dessert nach Wahl\*  
Diverse Blattsalate an Hausdressing  
**Poulet Casimir im Gemüsereisring**  
  
CHF 40

### **Menü 5**

Suppe *oder* Dessert nach Wahl\*  
Diverse Blattsalate an Hausdressing  
**Schweinssteak mit Kräuterbutter**  
Marktgemüse, Pommes-Frites  
CHF 49

### **Menü 7**

Suppe *oder* Dessert nach Wahl\*  
Diverse Blattsalate an Hausdressing  
**Zanderfilets frittiert, Tartarsauce,**  
Salzkartoffeln  
CHF 53

### **Menü 2**

Suppe *oder* Dessert nach Wahl\*  
Diverse Blattsalate an Hausdressing  
**Glasierter Schweinshalsbraten**  
Gemüse, Bratkartoffeln mit Rosmarin  
CHF 42

### **Menü 4**

Suppe *oder* Dessert nach Wahl\*  
Diverse Blattsalate an Hausdressing  
**Fleischvogel (Rind-Schwein),**  
Gemüse, Kartoffelstock  
CHF 40

### **Menü 6**

Suppe *oder* Dessert nach Wahl\*  
Diverse Blattsalate an Hausdressing  
**Schweinsschnitzel „Melba“, Pilzrahmsauce**  
Marktgemüse, Butternudeln  
CHF 47

### **Menü 8**

Suppe *oder* Dessert nach Wahl\*  
Diverse Blattsalate an Hausdressing  
**Zanderfilets meunière mit Kapern,**  
Salzkartoffeln  
CHF 53

#### **\*Suppen zur einheitlichen Auswahl:**

Gemüsecrèmesuppe, Bouillon mit Pfannkuchenstreifen, Bouillon mit Sherry und Croûtons, saisonale Suppen

#### **\*Hausgemachte Desserts zur einheitlichen Auswahl:**

Saisonales Parfait, Gebrannte Crème, Caramelköpfl, Panna Cotta mit Früchten, saisonale Desserts / alternativ zwei Kugeln Glace nach Wahl – mit oder ohne Rahm

### ***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***

Rauchlachstranchen mit Meerrettichschaum  
begleitet von Rucolasalat, an leichtem Zitronen-Olivenöl-Dressing  
bestreut mit Parmesan

\*\*

Fischsüpli „du Chef“

\*\*

Black-Tiger „provenzalische Art“, mit Wildreis

\*\*

Pochiertes Zanderfilet auf Spinatbeet, an Noilly-Pratsauce  
Gemüstreifen  
geschwenkte Butter-Kartoffeln

\*\*

Sorbet-Teller (4 Aromen)

CHF 85

### ***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