

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 réjouit  
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 à provoquer des allergies ou des intolérances. Votre restaurateur



### Kalte Vorspeise / Entrées froides

Diverse Blattsalate mit Ei und Tomaten an Hausdressing <i>Diverses salades vertes avec œuf et tomates et sauce maison</i>	9
Nüsslersalat mit Ei, Speck, gerösteten Brotwürfelchen an Hausdressing ( Saisonal ) <i>Salade de doucette avec œuf, lard et croûtons et sauce maison ( saisonnière )</i>	13
Gemischter Salat <i>Salade mêlée</i>	12
Hauspezialität „Beefsteak- Tatar“ 80gr / 160gr Frisch geschnittenes Beefsteak- Tatar nach traditioneller Art mit Toast und Butter <i>Spécialité maison „Steak tartare“ 80gr / 160gr Steak tartare traditionnelle fraîchement coupé avec toast et beurre</i>	24 36

### Warme Vorspeisen / Entrées chaudes

#### Suppen / Soupes

Fischsüppli „du Chef“ <i>Soupe de poisson „du Chef“</i>	18
Hausgemachte Rinds Bouillon mit Pfannkuchen streifen <i>Bouillon de bœuf Célestine fait maison</i>	8

#### Fische / Poissons

Eglifilets frittiert mit Salzkartoffeln und Tartar Sauce <i>Filets de perche frits avec pommes de terre nature et sauce tartare</i>	18
Eglifilets meunière mit Salzkartoffeln und Kapern <i>Filets de perche meunière avec pommes de terre nature et câpres</i>	19



### 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>	34	38
Eglifilets meunière mit Mandeln und Salzkartoffeln <i>Filets de perche meunière aux amandes avec pommes de terre nature</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 nature</i>	35	39
Zanderfilets meunière mit Schalotten und Knoblauch dazu Gemüsereis <i>Filets de sandre meunière avec échalote et ail accompagnés de riz aux légumes</i>	35	39
als Fitnessteller mit unseren hausgemachten Salaten <i>en assiette fitness avec nos salades maison</i>	Aufpreis:	3.5
	Suppl. :	
als Fitnessteller mit frischem Marktgemüse <i>en assiette fitness avec légumes frais du marché</i>	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	
<p>Rinds- Pfeffersteak „Brüggsteak“            an kräftiger grüner Pfeffersauce, Kartoffelgratin und Marktgemüse  <i>Steak de bœuf au poivre „Brüggsteak“</i>  <i>à sauce relevée au poivre vert, gratin de pommes de terre et légumes du marché</i></p>	39	
<p>Rindsfilet Stroganoff            an rassiger Paprika-Rahmsauce mit Gemüsereis  <i>Filet de bœuf „Stroganoff“</i>  <i>à une sauce crémeuse racée au paprika et riz aux légumes</i></p>	39	43
<p>Rinds- Entrecôte „Café de Paris“            mit hausgemachter „Café de Paris“ überbacken, Butternudeln und Marktgemüse  <i>Entrecôte de bœuf „Café de Paris“</i>  <i>avec „Café de Paris“ fait maison, nouilles au beurre et légumes du marché</i></p>		43
<p>als Fitnessteller mit unseren hausgemachten Salaten  <i>en assiette fitness avec nos salades maison</i></p>	Aufpreis: Suppl. :	3.5
<p>als Fitnessteller mit frischem Marktgemüse  <i>en assiette fitness avec légumes frais du marché</i></p>	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	
Kalbs-Casimir an sämiger Curryrahmsauce im Gemüsereisring und frischer Frücht garnitur <i>Veau- Casimir à une onctueuse sauce à la crème au curry servi dans sa couronne de riz aux légumes garni de fruits frais</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
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>	25	29
Schweinsschnitzel paniert mit Pommes frites und Marktgemüse <i>Escalope de porc panée avec pommes frites et légumes du marché</i>	23	27
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>		36
Schweinssteak „Försterart“ mit frischen Pilzen, Speck und Kartoffelgratin <i>Steak de porc „forestier“ avec champignons frais, lard et gratin de pommes de terre</i>		36
als Fitnesssteller mit unseren hausgemachten Salaten <i>en assiette fitness avec nos salades maison</i>	Aufpreis:	3.5
	Suppl. :	
mit frischem Marktgemüse <i>en assiette fitness avec légumes frais du marché</i>	Aufpreis :	4
	Suppl. :	

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>	21	25
Rösti- Pick mit Kräuterquarkfüllung Fitnesssteller Salat <i>Rösti Pick farcis au séré aux fines herbes en assiette fitness salades</i>	20	24
Rösti- Pick mit Kräuterquarkfüllung Fitnesssteller Marktgemüse <i>Rösti Pick farcis au séré aux fines herbes en assiette fitness légumes frais du marché</i>	21	25
Hausgemachte Kartoffel-Gnocchi an Salbei Butter mit Birnenstückli <i>Gnocchis de pommes de terre maison au beurre de sauvage et morceaux de poire</i>	23	27
Quorn- Nudelpfanne mit Marktgemüse an Sojasauce <i>Poëllée de nouilles avec quorn, ou légumes du marché et sauce soja</i>	22	26

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 suivant:*

Kalb, Schwein, Rind, Poulet: Schweiz  
*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*

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

Egli: Polen  
*Perche: Pologne*

Zander: Kasachstan  
*Sandre: Kazakhstan*

Salzwasser:  
*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