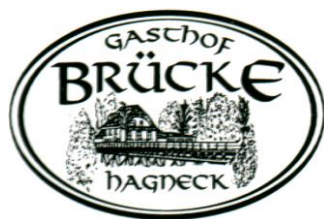


Menü- Vorschläge

Gasthof Brücke Hagneck



U. Wüthrich
Gasthof Brücke
2575 Hagneck

Tel. 032 396 11 86

E- Mail: info@gasthof-bruecke.ch

www.gasthof-bruecke.ch



Unsere Räumlichkeiten für Ihren Anlass

Willi's Schwingerstube: ca. 20 Plätze	rustikal, gemütliche Atmosphäre für Familienfeste oder Sitzungen
Brügg- Stübli: ca. 26 Plätze	gemütliches und freundliches Ambiente für à la Carte Service, Familienfeste oder Sitzungen.
Saal: ca.100 Plätze	heller Speisesaal, rundum Fenster mit Blick auf die Aare für à la Carte Service, Hochzeiten und für grössere Gruppen geeignet.
Gartenterrasse mit Sonnendach: ca. 45 Plätze	schöne Terrasse zum gemütlichen beisammen sein.
Erdinger Biergarten: ca.40 Plätze	unkompliziert teils Schatten von Bäumen
Aare Terrasse: ca. 20 Plätze	ruhige schöne Terrasse mit Blick zum Chasseral, Aare
Kinderspielplatz:	Übersichtlich, auf eigene Verantwortung!

Ganzes Restaurant, rollstuhlgängig inklusiv WCs



Lieber Gast, Wichtige Informationen

Zur Besprechung Ihres Anlasses nehmen wir uns gerne Zeit für Sie. Bitte vereinbaren Sie dafür telefonisch einen Termin mit Herrn U. Wüthrich.

Allergiker, vegetarische/ vegane Menüs haben wir selbstverständlich auch im Angebot auf Vorbestellung.

Um einen reibungslosen Ablauf zu garantieren, müssen Sie uns 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, die nicht gemeldet werden, müssen wir Ihnen in Rechnung stellen.

Kinder Menüs bereiten wir gerne zu, Sagen Sie uns im Voraus wie viele Kinder an Ihrem Anlass teilnehmen und in welchem Alter sie sind.

Feste die über Mitternacht hinausgehen verrechnen wir Ihnen für jede angebrochene Stunde Fr. 200.00
Geöffnet bis max. 02:00 Uhr

Die Haltestelle Hagneck der ASM Bahnlinie HB Biel Richtung Ins liegt ca.6. Min zu Fuß vom Gasthof Brücke entfernt.

Grosser Parkplatz.

Die meisten unserer Menüvorschläge eignen sich ab 10 Personen.

Für Sitzungen: Beamer und Laptop sind nicht vorhanden. Leinwand für grössere Sitzung im Saal fix montiert, in den anderen Räumen ist keine vorhanden.



Apéro

Nüssli und Chips	pro Person	2.5
Blätterteigstangen mit Kräutern	pro Person 2 Stück	1.5
Sandwich assortiert Salami, Schinken, Käse	pro Stück	3.5
Hobelkäse CH	pro Person	5
Gemüse Dip mit Schnittlauchquark	pro Person	3.4
Schwarze und Grüne Oliven mariniert	pro Person	4.3
Käsespiessli mit Früchten	pro Stück	3.5
Früchtespiessli	pro Stück	2.2
Melonen Rohschinken Spiessli (saisonal)	pro Stück	2.5
Schinkengipfeli	pro Stück	2.5
Käseküchlein	pro Stück	2.4
Amuse-Bouches zur Auswahl	pro Stück	3.5
Lachs, Bündnerfleisch, Salami, Schinken, Käse		
Zanderfilets frittiert mit Tartar Sauce	100gr. pro Person	9
Eglifilets frittiert mit Tartar Sauce	100gr. pro Person	9

Getränke

Bowle mit Alkohol	pro Glas 10cl	8
Bowle ohne Alkohol	pro Glas 10cl	7
Orangensaft	100cl	12
Perle du Vully Schaumwein Chasselas, Riesling-Silvaner, Gewürztraminer Domaine Chervet Praz-Vully	75cl	49
Goba Appenzeller Mineralwasser	100cl	11
Hinter der Kirche Chasselas Weinbau Remo Giauque Ligerz	75cl	39.5
Tschugger Sauvignon Blanc Weinbau Fredi Marolf Erlach	75cl	47
Erlacher Les Trois Filles Rosé Weinbau Fredi Marolf Erlach	75cl	46

oder verlangen Sie unsere Weinkarte!

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



Salate

Diverse Blattsalate an Hausdressing	10
Gemischter Salat	12
Nüsslersalat mit Ei an Hausdressing (saisonal)	10
Nüsslersalat mit Ei, Speck und Crouton an Hausdressing (saisonal)	13
Baracken Salat mit Eisbergsalat, Karotten, Mais, Ei und Tomaten	11
Diverse Blattsalate an weissem Balsamico Dressing mit gebratenen Zanderfilets an Oliven- Limettenöl	18
Diverse Blattsalate an Tomaten- Kräuter Vinaigrette mit frittierten Eglifilets	19

Kalte Vorspeisen

Rauchlachs mit Toast, Butter und Meerrettichschaum	19
Geräucherte Bielersee- Felchenfilets mit Toast, Butter und Meerrettichschaum	19
Rinds- Basilikum Carpaccio mit Olivenöl	17
Hauspezialität „Beefsteak- Tatar“	25
Melonenschnitze mit Bündner Rohschinken (saisonal)	16

Suppen Hausgemacht

Bouillon mit Pfannkuchenstreifen	8
Bouillon mit Sherry	8
Fischsüppi du Chef	19
Tomatencremesuppe mit Gin und Pesto	11
Indisches Rajha- Currysüppi mit Rahmhaube / mit Crevetten	12/ 19
Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen (saisonal)	11
Maroni- Steinpilzrahmsuppe (saisonal)	12
Karottencremesuppe mit Ingwer	10

Warme Vorspeisen

Eglifilets oder Zanderfilets frittiert mit Salzkartoffeln und Tartar Sauce	19
Eglifilets oder Zanderfilets meunière mit Kapern dazu Gemüsereis	20
Felchenfilets frittiert oder meunière mit Mandeln dazu Gemüsereis	18
Pilzragout auf Blätterteigkissen mit Gemüsereis	18.5
Fritto Misto Mittelmeer Calamaretti mit Knoblauchmayonnaise	19
Lachs- Tagliatelle an Limetten- Dillrahmsauce	18.5
Tagliatelle mit rotem Pesto, Rucola und Sherry Tomaten	15



Hauptgerichte Fleisch

Schweinschnitzel Melba Pilzrahmsauce, Marktgemüse, Butternudeln	30
Schweinssteak Försterart mit frischen Pilzen, Speckspiessli, Kartoffelgratin	36
Schweinsfilets im Speckmantel, Rotweinsauce, Marktgemüse, Pommes frites	37
Glasierter Schweinshalsbraten, Marktgemüse, Kartoffelstock	28
Hackbraten mit Champignons Sauce, Marktgemüse, Rösti Kroketten	26
Pouletwürfeli an sämiger Curryrahmsauce im Gemüsereisring, Früchtégarnitur	28
Rindfleischvogel, Marktgemüse, Kartoffelstock	28
Rindsfilet Stroganoff an rassiger Paprikarahmsauce, Gemüsereis Peperoni und Zwiebelstreifen	44
Rosa gebratenes Roastbeef, Sauce béarnaise, Marktgemüse, Kartoffelgratin	43
Rindsgeschnetzeltes an Paprikarahmsauce, Marktgemüse, Reis	28
Kalbsteak Morchelrahmsauce, Marktgemüse, Butternudeln	46
Glasierter Kalbschulterbraten, Marktgemüse, Bratkartoffeln mit Rosmarin	32
Kalbsschnitzel Melba, Pilzrahmsauce, Marktgemüse, Butternudeln	42
Lammrücken mit Kräuterkruste an provenzalische Sauce, Marktgemüse, Folienkartoffeln mit Schnittlauchquark	42



Hauptgerichte Fisch

Bielersee Eglifilets frittiert mit Salzkartoffeln und Tartar Sauce	44
Eglifilets frittiert mit Salzkartoffeln und Tartar Sauce	39
Bielersee Eglifilets meunière mit Mandeln und Salzkartoffeln	45
Eglifilets meunière mit Mandeln und Salzkartoffeln	40
Zanderfilets frittiert mit Salzkartoffeln und Tartar Sauce	38
Zanderfilets meunière mit Schalotten und Knoblauch dazu Gemüsereis	40
Hauspezialität „Zandersalat“ Diverse Blattsalate an weissem Balsamico-Dressing mit warmen Zanderstreifen an Oliven-Limetten Öl	31
Felchenfilets frittiert mit Salzkartoffeln und Tartar Sauce	38
Felchenfilets meunière mit Kapern und Gemüsereis	39
Felchenfilet meunière „du Chef“ provenzalische Art mit Salzkartoffeln	40
Black- Tiger „Bombay“ Orientalisches Nudelgericht mit Riesencrevetten und Gemüse an pikanter Curryrahmsauce	31
Fritto Misto Mittelmeer Calamaretti mit Knoblauchmayonnaise	37



Warmer Beinschinken mit Kartoffelsalat hausgemacht dazu Maissalat, Karottensalat und diverse Blattsalate an Hausdressing	25
Schweinsbratwurst an Zwiebelsauce, Pommes frites	19
Portion Zanderfilets frittiert mit Mayonnaise (300gr)	27
Brügg Teller/ kalter Fleischsteller mit Käse	21

Vegetarisch

Früchte- Casimir im Gemüsereisring mit frischer Fruchtegarnitur	28
Reichhaltiger Gemüseteller mit Salzkartoffeln	26
Rösti- Pick mit Kräuterquarkfüllung serviert als Fitnessteller Gemüse oder Salat	25
Cremiges Pilzrisotto	19
Tagliatelle mit rotem Pesto, Rucola und Sherry Tomaten	23
Kartoffelgnocchi an Salbeibutter mit Birnenstückli	24
Lachs- Tagliatelle an Limetten- Dillrahmsauce	28
Quornwürfeli an süss-sauer-Sauce mit Ananas im Gemüsereisring	26
Gemüse- Lasagne	19
Hauspezialität „Zandersalat“ Diverse Blattsalate an weissem Balsamico-Dressing mit warmen Zanderstreifen an Oliven-Limetten Öl	31
Feine Gemüserösti mit Käse überbacken	19



Menü für Gruppen ab 10 Personen! 1-2 Menü pro Gruppe möglich nach Absprache!

Menü 1

Suppe oder Dessert nach Wahl
Diverse Blattsalate an Hausdressing
Hackbraten Champignons Sauce
Gemüse und Pommes frites

40

Menü 3

Suppe oder Dessert nach Wahl
Diverse Blattsalate an Hausdressing
Poulet Casimir im Gemüsereisring

39

Menü 5

Suppe oder Dessert nach Wahl
Diverse Blattsalate an Hausdressing
Schweinssteak mit Kräuterbutter
Marktgemüse, Pommes frites

48

Menü 7

Suppe oder Dessert nach Wahl
Diverse Blattsalate an Hausdressing
Zanderfilets frittiert, Tartar Sauce, Salzkartoffeln

49

Menü 2

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

40

Menü 4

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

39

Menü 6

Suppe oder Dessert nach Wahl
Diverse Blattsalate an Hausdressing
Schweinschnitzel Melba Pilzrahmsauce
Marktgemüse, Butternudeln

46

Menü 8

Suppe oder Dessert nach Wahl
Diverse Blattsalate an Hausdressing
Zanderfilets meunière mit Kapern
Salzkartoffeln

49

Nur als Einheitsmenü erhältlich!

Suppen zur Auswahl einheitlich:

Gemüsecremesuppe, Bouillon mit Pfannkuchen streifen, Bouillon mit Sherry und Crouton
Saisonale Suppen

Dessert zur Auswahl hausgemacht einheitlich:

Saisonales Parfait, Gebrannte Creme, Caramelköpfler, Panna Cotta mit Früchten, Saisonale Dessert

Zwei Kugel Glace nach Wahl mit oder ohne Rahm

Änderungen nur mit Preisanpassung möglich

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



Menü Chasseral

Diverse Blattsalate an weißem Balsamico Dressing
dazu gebratene Zanderfilets an Limetten- Olivenöl

**

Kraftbrühe mit Sherry und Crouton

**

Gefüllte Poulet Brust (Pfeffer Cantadou) an Rotweinsauce
Gemüsebeilage Bratkartoffeln mit Rosmarin

**

Gebrannte Crème mit Rahm

58

Menü Hagni

Kraftbrühe mit Pfannkuchen streifen

**

Nüsslersalat mit Ei, Speck und Crouton (saisonal)

**

Medaillons von Schweinsfilet Melba
mit sämiger Pilzrahmsauce, Gemüsebeilage, und Krokette

**

Zwetschgensorbet

62

Menü Seeland

Tomaten Cremesuppe mit Gin und Pesto

**

Gemischter Salat

**

Kalbsteak an Morchelrahmsauce
dazu Gemüsebeilage, Fruchtgarnitur und Butternudeln

**

Hausgemachtes Früchte-Parfait garniert (saisonal)

79



Menü Fischertraum

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

**

Fischsüpli du Chef

**

Black-Tiger provenzalische Art mit Wildreis

**

Pochiertes Zanderfilet auf Spinatbeet an Noilly-Pratsauce
mit Gemüsestreifen dazu geschwenkte Butter-Kartoffeln

**

Sorbet-Teller (4 Aromen)

83

Menü Brücke

Fischsüpli du Chef

**

Nüsslersalat an weißem Balsamico Dressing
mit Sonnenblumenkernen und Wachtelspiegelei

**

Pappardelle mit Steinpilzen an Whiskey-Rahmsauce

**

Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Béarnaise
Marktgemüse und Zündholzkartoffeln

**

Dessert Teller

(Schoggichüechli, Saisonales Parfait, Sorbet, gebrannte Creme)

89



Dessert

hausgemachte gebrannte Creme	8.5
hausgemachtes Karamelköppli mit Rahm	7.5
hausgemachtes Parfait dekoriert (saisonal)	11
hausgemachtes Pannacotta mit frischen Beeren	11
hausgemachter frischer Fruchtsalat mit Rahm	9
Fruchtsalat mit 1 Kugel Vanilleglace und Rahm	11
Vacherintorte pro Person	10
Zwetschgen sorbet klein mit Schuss	8.5
Williamssorbet klein mit Schuss	8.5
Zitronensorbet mit Schuss	8.5
Kugel Vanilleglace mit warmen Himbeeren und Rahm	9
Kugel Zimtglace mit marinierten Zwetschgen mit Rahm	9



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