



# 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.*

Falls Sie von Allergien oder Intoleranzen betroffen sind, verlangen Sie beim Servicepersonal bitte unsere **separate gluten-/laktosefreie Speisekarte** mit einer Auswahl an entsprechend zubereiteten Gerichten. Es ist uns aus Kapazitätsgründen nicht möglich, sämtliche Speisen auf dieser Speisekarte gluten-/laktosefrei zuzubereiten.



*Si vous souffrez d'allergie ou d'intolérance au gluten ou au lactose, veuillez demander notre carte spéciale « intolérance » où sont noté une sélection de plats préparés de manière appropriée auprès de notre personnel.*

*Pour des raisons de manutentions, il ne nous est pas possible de préparer tous nos plats de la carte de manière différée.*

Gerne bringen wir Ihnen eine Karaffe Leitungswasser an den Tisch. Wir erlauben uns, Ihnen für Service etc. einen Unkostenbeitrag zu verrechnen.



1 Karaffe à 0,5 Lt. für CHF 1.50 / 1 Karaffe à 1 Lt. für CHF 3.00

Danke für Ihr Verständnis.

*C'est avec plaisir que nous vous apportons une caraffe d'eau du robinet. Nous permettons de vous facturer une participation aux frais pour service etc.*

1 Caraffe à 0.5 Lt. pour CHF 1.50 / 1 Caraffe à 1 Lt. pour CHF 3.00

*Merci de votre compréhension.*

**Ueli Wüthrich & Team**

Alle Preise in CHF und inklusive 8,1% MWST

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



## VORSPEISEN / FROIDES

HAUSGEMACHTE RINDSBOUILLON mit Pfannkuchenstreifen <i>Bouillon de bœuf célestine fait maison</i>	9
DIVERSE BLATTSALATE mit Ei und Tomate an Hausdressing <i>Diverses salades vertes avec œuf, tomates et sauce maison</i>	10
GEMISCHTER SALAT <i>Salade mêlée</i>	12
NÜSSLERSALAT mit Ei, Speck und gerösteten Brotwürfelchen an Hausdressing <i>Salade de doucette avec œuf, lard, croûtons et sauce maison</i>	15



## FISCHGERICHTE / PLATS DE POISSON

	klein/petit	normal
Schweizer EGLIFILETS FRITTIERT mit Tartarsauce, Salzkartoffeln und Marktgemüse <i>Filets de perche suisse frits avec sauce tartare, pommes de terre natures et légumes du marché</i>	42	46
Schweizer EGLIFILETS MEUNIERE mit Kapern, Salzkartoffeln und Marktgemüse <i>Filets de perche suisse meunière avec câpres, pommes de terre natures et légumes du marché</i>	43	47
Bielersee FELCHENFILETS MEUNIERE provenzalische Art mit Salzkartoffeln und Marktgemüse <i>Filets de féra aux lac de bienne meunière à la provençale avec pommes de terre natures et légumes du marché</i>	38	42
ZANDERFILETS MEUNIERE mit Schalotten, Knoblauch, Gemüsereis und Marktgemüse <i>Filets de sandre meunière avec échalote, ail, riz aux légumes et légumes du marché</i>	38	42



## FLEISCHGERICHTE / PLATS DE VIANDE

	klein/petit	normal
RINDSENTRECÔTE „BRÜGGSTEAK“ an kräftiger grüner Pfeffersauce mit Kartoffelgratin und Marktgemüse <i>Steak d'entrecôte de bœuf „Brüggsteak“ à une sauce relevée au poivre vert avec gratin de pommes de terre et légumes du marché</i>		43
RINDSFILET „STROGANOFF“ an rassiger Paprika-Rahmsauce mit Gemüsereis und Marktgemüse <i>Filet de bœuf „stroganoff“ à une sauce crémeuse et racée au paprika avec riz aux légumes et légumes du marché</i>	42	46
KALBGESCHNETZELTES „MELBA“ an sämiger Pilzrahmsauce mit Kroketten und Marktgemüse <i>Emincé de veau à une onctueuse sauce à la crème aux champignons, pêche, avec croquettes et légumes du marché</i>	42	46
SCHWEINS-CORDON BLEU „HAUSGEMACHT“, gefüllt mit Greyerzerkäse und gekochtem Bauernschinken, dazu Pommes Frites und Marktgemüse <i>„Cordon bleu de porc maison“ au fromage Gruyère et jambon (cuit) paysan avec pommes frites et légumes du marché</i>		38
SCHWEINSSCHNITZEL „MELBA“ an sämiger Pilzrahmsauce mit Butternudeln und Marktgemüse <i>Escalope de porc à une onctueuse sauce à la crème aux champignons, pêche, avec nouilles au beurre et légumes du marché</i>	28	32



## VEGETARISCH / VEGETARIEN

\*GEMÜSE-CASIMIR im Gemüsereisring mit frischer  
Früchtgarnitur

*\*Casimir de légumes servi dans son anneau de riz  
aux légumes garni de fruits frais*

klein/*petit*

normal

26

30

\*Kann auch als vegan bestellt werden

\*Peut être commandé végétarien



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

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

Schweiz  
*Suisse*

Süßwasserfische  
*Poissons d'eau douce*

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

Felchen  
*Féra*

Schweiz / Bielersee  
*Suisse*

Egli (Zucht „La Perche Loë“)  
Egli (Wildfang)  
*Perche*

Schweiz / Wallis  
Schweiz / Bielersee  
*Suisse*

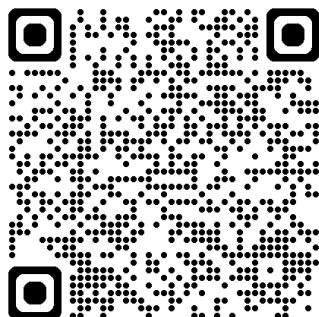
Zander  
*Sandre*

Kasachstan  
*Kasachstan*

Crevetten  
*Crevettes*

Vietnam  
*Vietnam*

Unsere detaillierte Allergiekarte:







# JAHRESPROGRAMM 2025

(Änderungen vorbehalten)



25.1.-23.2.2025	<b>Rindssauerbraten</b>												
26.2.-16.3.2025	<b>Emmentaler Lammvoressen</b>												
22.3.2025	<b>Jodlerabend</b> Unterhaltung mit Jodlerchörli Epsach und Jodlerklub Kallnach												
21.4.2025	<b>Ostermontag</b> geöffnet von 09:00 bis 16:00 Uhr / Küche bis 15:00 Uhr												
Saisonal	<b>Spargelspezialitäten</b>												
ab 14.5.-20.8.2025	<table border="0"> <tr> <td><b>Bayerische Schmankerl</b></td> <td>Fleischkäse</td> <td>14.5.25 &amp; 23.7.25</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Schweinshaxe</td> <td>28.5.25, 9.7.25 &amp; 20.8.25</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Krustenbraten</td> <td>11.6.25 &amp; 6.8.25</td> </tr> <tr> <td></td> <td>1/2 Hendl</td> <td>25.6.25</td> </tr> </table>	<b>Bayerische Schmankerl</b>	Fleischkäse	14.5.25 & 23.7.25		Schweinshaxe	28.5.25, 9.7.25 & 20.8.25		Krustenbraten	11.6.25 & 6.8.25		1/2 Hendl	25.6.25
<b>Bayerische Schmankerl</b>	Fleischkäse	14.5.25 & 23.7.25											
	Schweinshaxe	28.5.25, 9.7.25 & 20.8.25											
	Krustenbraten	11.6.25 & 6.8.25											
	1/2 Hendl	25.6.25											
16.5.-22.8.2025	<b>Sommerkarte</b>												
9.6.2025	<b>Pfingstmontag</b> geöffnet von 09:00 bis 16:00 Uhr / Küche bis 15:00 Uhr												
23.8.2025	bis 17:00 geschlossen / <b>ab 17:00 Uhr</b> <b>Barbeque-Gartenfest mit musikalischer Unterhaltung</b>												
24.8.-9.9.2025	<b>Betriebsferien</b>												
17.9.-9.11.2025	<b>Unsere beliebten Wildgerichte (Reh, Wildschwein, Hirsch)</b>												
21.11.2025	<b>27. Brügg Metzgete</b>												
26.11.-30.11.2025	<b>Berner Teller, Berner Platte wie zu Grossmutterns Zeiten</b>												
3.12.-28.12.2025	<b>Hausgemachter Rindssauerbraten</b>												
24.12.2025	<b>Heilig Abend</b> / geschlossen												
25.12.2025	<b>Weihnachten</b> / geschlossen												
26.12.2025	<b>Stephanstag</b> / normal geöffnet												
27.12.-28.12.2025	<b>Rams - nur auf Reservierung!</b>												
31.12.2025	bis 18:00 geschlossen / <b>ab 18:00 Uhr Silvesterparty</b>												
1.1.2026	<b>Neujahr</b> / geöffnet ab 10:30 bis 23:00 Uhr / Küche bis 15:00 Uhr												
2.1.-27.1.2026	<b>Betriebsferien</b>												