



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



KALTE VORSPEISEN / ENTREES FROIDES

SALAT / SALADE

DIVERSE BLATTSALATE mit Ei und Tomate an Hausdressing 10
Diverses salades vertes avec œuf, tomates et sauce maison

GEMISCHTER SALAT 12
Salade mêlée

BUNTER CHERRYTOMATEN-SALAT mit Burratina an Basilikum- 14
Vinaigrette
Salade de tomate cherry colorée avec burratina à une vinaigrette de basilic

HAUSSPEZIALITÄTEN / SPÉCIALITÉ MAISON

„BEEFSTEAK-TATAR“, frisch geschnittenes Beefsteak-Tatar nach 80gr 26
traditioneller Art mit Toast und Butter 160gr 38
„Steak tatar“, Steak tatar traditionnel fraîchement coupé avec toast et beurre

„ZANDERSALAT“, diverse Blattsalate an weissem Balsamico-Dressing 20
mit warmen Zanderfiletstreifen an Oliven-Limetten-Öl
„Salade de sandre“, diverses salades vertes, sauce balsamique blanc avec tranches de filet de sandre tièdes à l’huile d’olive-limette

WARME VORSPEISEN / ENTREES CHAUDES

SUPPEN / SOUPES

FISCHSUPPE „du Chef“ 22
Soupe de poisson „du Chef“

HAUSGEMACHTE RINDSBOUILLON mit Pfannkuchenstreifen 9
Bouillon de bœuf célestine fait maison

INDISCHE „RAJHA“-CURRYSUPPE mit Rahmhaube, orientalischem 12
Gemüse, Mango-Chutney und Kokosmilch

- mit gebratenen Riesencrevetten 22

Cappuccino crème-soupe au curry indien „Rajha“ servi avec des légumes orientaux, chutney de mangue et lait de coco

- avec crevettes géantes sautées

FISCH / POISSONS

Schweizer EGLIFILETS FRITTIERT mit Tartarsauce, Salzkartoffeln 24
und Marktgemüse
*Filets de perche suisse frits avec sauce tartare, pommes de terre
naturelles et légumes du marché*

Schweizer EGLIFILETS MEUNIERE mit Kapern, Salzkartoffeln und 25
Marktgemüse
*Filets de perche suisse meunière avec câpres, pommes de terre
naturelles et légumes du marché*



FISCHGERICHTE / PLATS DE POISSON

klein/petit

normal

EGLI / PERCHE

Schweizer EGLIFILETS FRITTIERT mit Tartarsauce,
Salzkartoffeln und Marktgemüse

42

46

*Filets de perche suisse frits avec sauce tartare, pomme
de terre nature et légumes du marché*

Schweizer EGLIFILETS MEUNIÈRE mit Kapern,
Salzkartoffeln und Marktgemüse

43

47

*Filets de perche suisse meunière avec câpres, pommes
de terre nature et légumes du marché*

Schweizer EGLIFILETS „DU CHEF“ mit Gemüsestreifen
und Crevetten gratiniert an einer Kräuterrahmsauce
und Gemüsereis

45

49

*Filets de perche suisse pochés au vin blanc „du Chef“
avec des légumes en lanières et crevettes, accompagnés
d'une sauce à la crème aux fines herbes gratinée et riz
aux légumes*

als Fitnessteller mit unseren hausgemachten Salaten
en assiette fitness avec nos salades maison

Aufpreis
suppl.

4

als Fitnessteller mit frischem Marktgemüse
en assiette fitness avec légumes frais du marché

Aufpreis
suppl.

4.5



	klein/petit	normal
FELCHEN / FERA		
Bielersee FELCHENFILETS FRITTIERT mit Tartarsauce, Salzkartoffeln und Marktgemüse <i>Filets de féra lac de bienne frits avec sauce tartare, pommes de terre natures et légumes du marché</i>	36	40
Bielersee FELCHENFILET MEUNIERE provenzalische Art mit Salzkartoffeln und Marktgemüse <i>Filets de féra lac de bienne meunière à la provençale avec pommes de terre natures et légumes du marché</i>	38	42
ZANDER / SANDRE		
ZANDERFILETS FRITTIERT mit Tartarsauce, Salzkartoffeln und Marktgemüse <i>Filets de sandre frits avec sauce tartare, pommes de terre natures et légumes du marché</i>	36	40
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
HAUSSPEZIALITÄT / SPECIALITE MAISON		
„ZANDERSALAT“ Diverse Blattsalate an weißem Balsamico-Dressing mit warmen Zanderfiletstreifen an Oliven-Limetten-Öl <i>„Salade de sandre“</i> <i>Diverses salades vertes, sauce balsamique blanc avec tranches de filet de sandre tièdes à l'huile d'olive-limette</i>		35
als Fitnessteller mit unseren hausgemachten Salaten <i>en assiette fitness avec nos salades maison</i>	Aufpreis suppl.	4
als Fitnessteller mit frischem Marktgemüse <i>en assiette fitness avec légumes frais du marché</i>	Aufpreis suppl.	4.5



FLEISCHGERICHTE / PLATS DE VIANDE

klein/petit

normal

RIND / BOEUF

ENTRECÔTE „BRÜGGSTEAK“ an kräftiger grüner
Pfeffersauce mit Kartoffelgratin und Marktgemüse
*Steak d'entrecôte „Brüggsteak“ à une sauce relevée au poivre
vert avec gratin de pommes de terre et légumes du marché*

43

FILET „STROGANOFF“ an rassiger Paprika-Rahmsauce mit
Gemüsereis und Marktgemüse
*Filet „stroganoff“ à une sauce crémeuse et racée au paprika
avec riz aux légumes et légumes du marché*

42

46

KALB / VEAU

KALBSLEBER „DU CHEF“, geschnetzelter Leber provenzalische
Art, dazu hausgemachte Butterrösti und Marktgemüse
*Foie de veau „du Chef“, emincé de foie à la façon provençale
avec rösti maison et légumes du marché*

36

40

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

40

44

als Fitnessteller mit unseren hausgemachten Salaten
en assiette fitness avec nos salades maison

Aufpreis
suppl.

4

als Fitnessteller mit frischem Marktgemüse
en assiette fitness avec légumes frais du marché

Aufpreis
suppl.

4.5



	klein/petit	normal
SCHWEIN / PORC		
SCHNITZEL an sämiger Pilzrahmsauce „Melba“ mit Butternudeln und Marktgemüse <i>Escalope à une onctueuse sauce à la crème aux champignons, pêche avec nouilles au beurre et légumes du marché</i>	28	32
STEAK mit Kräuterbutter, Kroketten und Marktgemüse <i>Steak avec beurre aux fines herbes servi avec croquettes et légumes du marché</i>		35
SCHNITZEL PANIERT mit Pommes Frites und Marktgemüse <i>Escalope panée avec pommes frites et légumes du marché</i>	25	29
HAUSSPEZIALITÄT / SPÉCIALITÉ MAISON		
„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
als Fitnessteller mit unseren hausgemachten Salaten <i>en assiette fitness avec nos salades maison</i>	Aufpreis suppl.	4
als Fitnessteller mit frischem Marktgemüse <i>en assiette fitness avec légumes frais du marché</i>	Aufpreis suppl.	4.5



VEGETARISCH / VEGETARIEN

	klein/petit	normal
*GEMÜSE-CASIMIR im Gemüsereisring mit frischer Fruchtegarnitur <i>*Casimir de légumes servi dans son anneau de riz aux légumes garni de fruits frais</i>	26	30
*REICHHALTIGER GEMÜSETELLER mit Salzkartoffeln <i>*Riche assiette de légumes avec pommes de terre nature</i>	22	26
RÖSTI-PICK mit Kräuterquarkfüllung, garniert mit gemischten Salaten <i>Rösti-pick farcis au séré aux fines herbes garni de salade mée</i>	25	29
RÖSTI-PICK mit Kräuterquarkfüllung, garniert mit Gemüse <i>Rösti-pick farcis au séré aux fines herbes garni de légumes frais du marché</i>	25	29

VEGAN / VÉGAN

SOJA-GESCHNETZELTES an feiner Orangensauce im Gemüsereisring <i>Emincé de soja à une fine sauce à l'orange dans un anneau de riz aux légumes</i>	26	30
---	----	----

*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, 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
Pologne

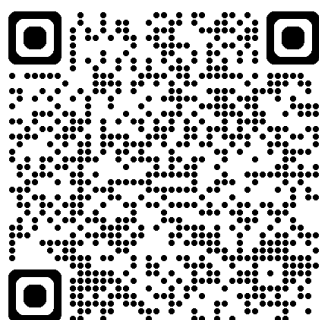
Zander
Sandre

Kasachstan
Kasachstan

Crevetten
Crevettes

Vietnam
Vietnam

Unsere detaillierte Allergiekarte:





JAHRESPROGRAMM 2025

(Änderungen vorbehalten)



25.1.-23.2.2025	Rindssauerbraten		
26.2.-16.3.2025	Emmentaler Lammvoressen		
22.3.2025	Jodlerabend	Unterhaltung mit Jodlerhörli Epsach und Jodlerklub Kallnach	
21.4.2025	Ostermontag	geöffnet von 09:00 bis 16:00 Uhr / Küche bis 15:00 Uhr	
Saisonal	Spargelspezialitäten		
ab 14.5.-20.8.2025	Bayerische Schmankerl	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	Sommerkarte		
9.6.2025	Pfingstmontag	geöffnet von 09:00 bis 16:00 Uhr / Küche bis 15:00 Uhr	
23.8.2025	bis 17:00 geschlossen / ab 17:00 Uhr Barbeque-Gartenfest mit musikalischer Unterhaltung		
24.8.-9.9.2025	Betriebsferien		
17.9.-9.11.2025	Unsere beliebten Wildgerichte (Reh, Wildschwein, Hirsch)		
21.11.2025	27. Brügg Metzgete		
26.11.-30.11.2025	Berner Teller, Berner Platte wie zu Grossmutter's Zeiten		
3.12.-28.12.2025	Hausgemachter Rindssauerbraten		
24.12.2025	Heilig Abend / geschlossen		
25.12.2025	Weihnachten / geschlossen		
26.12.2025	Stephanstag / normal geöffnet		
27.12.-28.12.2025	Rams - nur auf Reservierung!		
31.12.2025	bis 18:00 geschlossen / ab 18:00 Uhr Silvesterparty		
1.1.2026	Neujahr / geöffnet ab 10:30 bis 23:00 Uhr / Küche bis 15:00 Uhr		
2.1.-27.1.2026	Betriebsferien		