



Restaurant
Am Brühlbach

Reservieren Sie
sich Ihren Tisch!

Mittwoch Abend Spezial:

10. September 2025
Kalbsleberli flambiert

17. September 2025
Rehmedaillons flambiert

Wochenhits

8. September bis 14. September 2025

| | CHF |
|---|-----|
| Rindspallard Rotweibutter, Pommes allumettes und Tagesgemüse | 32 |
| Wolfsbarschfilets gebraten (GR) Grenobler Art mit Zitronenfilets und Kapern, Salzkartoffeln und Tagesgemüse | 30 |
| Spaghetti Carbonara mit Speckrahmsauce, Eigelb und Reibkäse | 25 |
| Gemischter Sommerblattsalat mit Dattel- und Apfelstreifen, geröstete Cashewkerne und Pouletstreifen im Knuspermantel, Currydip | 26 |
| Höngger BRAVO Ravioli nach der Saison, fragen Sie unsere Servicemitarbeitende | 33 |

Weinempfehlung:

Weisswein Empfehlung:

Verdejo DO Rueda (ES)
Dominio de La Granadilla
CHF 6.50 / dl

Rotwein Empfehlung:

Parajes de Callejo (ES)
Do Ribera del Duero
CHF 6.50 / dl

Unser Fleisch stammt aus Schweizer Produktion, wenn nicht anders auf der Speisekarte vermerkt.

Die Rückverfolgbarkeit unserer Fische ist gewährleistet.

Unsere Fischlieferanten sind zertifiziert nach MSC "Marine Stewardship Council".

Für Informationen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeitenden.

Alle Preise in CHF und inkl. der gesetzlichen MWSt