Das gesamte Team um Gastgeber

Sascha Feller, heisst Sie im Gasthaus zur

Brugg herzlich willkommen.

Wir Feiern unser 10.-jähriges Jubiläum.

Mehr Infos in unserem separaten Flyer

Herkunftsdeklaration

Fleisch:
Rind - Schweiz
Schwein - Schweiz
Kalb - Schweiz
Pferd – Europa

Fisch:
Crevetten (ASC zertifiziert) – Vietnam
Egli – Estland, Polen

Als Allergiker teilen Sie uns bitte eventuelle Unverträglichkeiten mit. Wir informieren Sie gerne über die von uns verwendeten Zutaten und mögliche Alternativen.

alle Preise in CHF, inklusive Mehrwertsteuer und Service

Salate und Vorspeisen

Bunter Blattsalat mit Croûtons 10.90

Gemischter Salat 13.90

Nüsslisalat
… mit Ei und Croûtons 14.90
… mit Speck, Ei und Croûtons 15.90

Salatsaucen zur Auswahl:
French, Italian und Haussauce (Feigen-Senfsauce)

Tatar vom Rind oder Vegetarisch „Classic“ 24.- / 31.-
… mit Cognac, Whisky oder Calvados je Zusatz 3.50
… mit Café de Paris überbacken 25.- / 33.-

Tatar vom Rind oder Vegetarisch „Spargel“
mit Spargeln und Bärlauchpesto 27.50 / 35.50

Suppen

Spargelcremesuppe mit Rahmhaube
und frittiertem Spargel-Ravioli 11.-

Tagessuppe
Bitte fragen Sie unseren Service 10.-

Fisch und Vegetarisches

Spargel-Spätzli Ragout mit Bärlauch
Parmesan und Knoblauch-Cherry Tomaten
auf einem Blätterteigkissen 28.50

Gebratene Crevetten in Stroganoffsauce
mit Basmati-Reis und Gemüse 31.50

Gemüseragout in Stroganoffsauce
mit hausgemachten Spätzli 28.50

Eglifilets im Bierteig
mit hausgemachter Sauce Tartare
und gemischtem Salat 30.-

Vegi trifft heisser Stein

Geniessen Sie ein Stück Plant Based Steak auf dem heissen Stein
mit hausgemachter Kräuterbutter, Curry- und Knoblauchsauce
inklusive einer Beilage Ihrer Wahl.

Zusatz – Trüffel-Mayonnaise CHF 3.50

Plant Based Steak (ca. 200g) 30.-

Beilagen zur Auswahl:

- kleiner gemischter Salat
- Gemüse
- Pommes Frites
- Country Cuts
- Rösti-Kroketten
- Hausgemachte Spätzli

Preis pro zusätzliche Beilage: CHF 7.

Heisser Stein

Geniessen Sie ein Stück Fleisch auf dem heissen Stein
mit hausgemachter Kräuterbutter, Curry- und Knoblauchsauce
inklusive einer Beilage Ihrer Wahl.

Zusatz – Trüffel-Mayonnaise CHF 3.50

Rindsfilet (CH)	200g / 44.- pro 50g mehr 8.90
Schweins Steak (CH)	200g / 31.50 pro 50g mehr 6.50
Pferdefilet (EU)	200g / 44.- pro 50g mehr 8.90

Spezialplatte „Zur Brugg“

Preis pro Platte: 270g Fleisch 49.50

Rindsfilet, Pferdefilet und Schweins-Steak
je 90g vom heissen Stein.

Ladys-Special „Zur Brugg“

Preis pro Platte: 160g Fleisch 40.-

Rindsfilet und Pferdefilet
je 80g vom heissen Stein.

Surf and Turf

Geniessen Sie zusätzlich eine Black Tiger Crevette (ASC Zertifiziert)
auf dem heissen Stein

Preis pro Crevette CHF 7.-

Beilagen zur Auswahl:

- kleiner gemischter Salat
- Gemüse
- Pommes Frites
- Country Cuts
- Rösti-Kroketten
- Hausgemachte Spätzli

Preis pro zusätzliche Beilage: CHF 7.-

Fleisch

Cordon Bleu „Trilogie“

3 verschieden gefüllte Cordon Bleus (Überraschung)
mit Gemüse und Pommes Frites **oder**
gemischter Salat

vom Kalb	40.-
vom Schwein	31.-

Nach dem Originalrezept der Sendung «Mini Beiz-Dini Beiz», welche wir im Jahr 2016 gewinnen konnten.

Cordon Bleu „Klassisch“

gefüllt mit Raclettekäse und Schinken
mit Gemüse und Pommes Frites **oder**
gemischter Salat

vom Kalb	40.-
vom Schwein	31.-

Wiener Kalbsschnitzel mit Preiselbeeren

dazu Rösti Fries **oder**
gemischter Salat 40.-

Rindsfiletwürfel an Stroganoff Sauce

mit hausgemachten Spätzli und Sauerrahm 44.-

Das Rezept für unsere klassische Stroganoff Sauce steht Ihnen im Kochbuch «Sascha, Kochen mit Leidenschaft» zum Nachkochen bereit. Verwöhnen auch Sie Ihre Gäste mit diesem feinen Gericht.

Kalbsgeschnetzeltes in Spargel-Bärlauchsauce

auf Blätterteigkissen und Rösti-Kroketten 41.-

Dessert

La Scodella Dimitri – unser Hausdessert
Vanilleglacé mit Himbeeren und Amaretti
überbacken mit einem Schaum aus Eigelb, Zucker und Rahm 10.90

Die Lieblingsnachspeise von Reiner Calmund, bekannt aus der VOX-Sendung Kocharena oder Grill den Henssler, welche wir ihm bei uns im Zur Brugg bereits persönlich zubereiten durften.

Chilbi 2.0
Hausgemachtes Popcornmousse mit Zuckerwatte, süsses Popcorn,
Caramelsauce, Erdbeeren und Pfefferminz 14.50

Eine wunderschöne Kindheitserinnerung!

Dunkles Schokoladenküchlein
mit flüssigem Kern
auf Schokoladenerde mit Vanilleglacé und Rahm 15.90

Ein Klassiker auf unserer Speisekarte, der nicht mehr wegzudenken ist.

Erdbeergratin mit Mandeln,
Basilikum und Vanilleglace 13.50

Coupe Romanoff 9.90 / 12.90

Café Glacé 10.50

Le Colonel, Zitronensorbet mit Wodka 13.50
Blutorangensorbet mit Campari oder Prosecco 13.50
Zitronensorbet mit unserem Hauseigenen Lime Gin 13.50

Coupe Dänemark 8.50 / 11.50

Meringue
mit Rahm / mit Glacé 8.50 / 11.50

Kugel Glacé
Vanille, Schokolade, Mocca, Erdbeere, Pistache,
Zitrone, Blutorange. Mango und Stracciatella
Preis pro Kugel / mit Rahmhaube 3.90 / 1.80

alle Preise in CHF, inklusive Mehrwertsteuer und Service

Wie hat Ihnen unsere Haussalatsauce (Feigensenfdressing) geschmeckt?

JETZT NEU

Das Feigensenfdressing können Sie bei uns auch für zu Hause kaufen!

Wir füllen die Sauce in 3dl oder 5dl Glasflaschen ab. Die jeweilige Flasche können Sie wieder verwenden oder noch besser, Sie füllen sie bei uns nach.

ZUR BRUGG
GASTHAUS

FEIGENSENFSAUCE

Zutaten:
Feigensenf / Milder Senf / Mayonnaise / Kresse Essig / Wasser / Sonnenblumenöl / Salz / Pfeffer
Abgefüllt am: _____ Menge: _____
Mindestens haltbar: 2 Woche ab Abfülldatum
Aufbewahren bei unter 5 °C

Hergestellt von: Gasthaus zur Brugg GmbH
Bruggerstrasse 103 • 5400 Baden,
Tel: 056/222 7203 • www.zurbrugg.ch

3dl Glasflasche – CHF 10.00 ***5dl Glasflasche – CHF 14.00***

<u>Zutaten:</u>

Feigensenf / **Milder Senf** / **Mayonnaise** / Kresse Essig / Wasser / Sonnenblumenöl / Salz / Pfeffer

Mindestens haltbar: 2 Wochen ab Abfülldatum

Aufbewahren bei unter 5 °C

alle Preise in CHF, inklusive Mehrwertsteuer und Service