

A decorative border of watercolor flowers surrounds the central text. The flowers include purple cosmos, blue forget-me-nots, yellow pansies, and white chrysanthemums, all with green stems and leaves.

brugggaa

Mittagskarte 12:00 – 14:30 Uhr

Kaffee & Kuchen bis 16:00 Uhr

16:30 - 17:30

Pause & geschlossen

In dieser Zeit wird im Restaurant
und auf der Terrasse nicht bewirtet

SPEISEN

S'BRETTLE	18
mit bestem Sommelier-Brot · Dips · Schinken · Heublumen kleine Portion	12
BRUGGAA BROTSALAT 	14
Ofengemüse · Tomatenfocaccia · Oliven · Büffelmozzarella	
CEASAR SALAT 	18
So gut wie Hühnchen · Römersalat · Croutons · Parmesandressing	
ZIEGENKÄSE VOM RINGLIHOF 	14
Chutney · Rucola · Limettenhonig	
PIFFERLINGCREME-SUPPE  	9
Croutons · Creme Fraiche · Schnittlauch	
SPINATKNÖDEL 	26
Ofengemüse · gebratene Pfifferlinge · Bergkäseschaum	
ZWIEBELROSTBRATEN	36
Speckbohnen · Spätzle · zweierlei Zwiebeln	
WIENER SCHNITZEL VOM KALB	32
Pommes · Preiselbeeren · Zitrone Kleine Portion	23
PASTA BRUGGAA	26
Rotbarsch · Paprika · Erbse · Tomate	
VEGI STULLE	
Hummus · Grillgemüse · Rucola · Parmesancrunch · Shisokresse	14
PASTRAMI STULLE	
Senfcreme · gepickelte Zwiebeln · Coleslaw · Kapern	16
ELSÄSSER FLAMMENKUCHEN	15
GEMÜSE FLAMMENKUCHEN  	15

SÜSSES ENDE

GEBACKENES SCHOKOLADENKÜCHLEIN Salzkaramell · Cheesecakecreme	9
MARINIERTE ERDBEEREN Pistazien Gelato · Minzpesto zum Teilen für Zwei	16
ESPRESSO AFFOGATO hausgemachtes Gelato · Schlagrahm · Amarettinichrunch	7
CREME BRÛLÉE „IMMER MAL ANDERS“	9
HAUSEIGENES GELATO Vier verschiedene Sorten handwerklich hergestelltes Speiseeis direkt aus der Eismaschine serviert mit saisonalem Obst	3,5

Sommermenü

Pfifferlingcreme-Suppe
Croutons · Creme Fraiche · Schnittlauch

~

Spinatknödel
Ofengemüse · gebratene Pfifferlinge · Bergkäseschaum

~

Gebackenes Schokoladenküchlein
Salzkaramell · Cheesecakecreme