

# SÜSSES ENDE

|  |     |
|--|-----|
| ✓ GEBACKENE BANANE   | 14  |
| Ananas-Ragout · Hot Mango-Kokos-Gelato · Kokos-Espuma  |     |
| TOPFENKNÖDEL MIT NOUGATKERN  | 14  |
| Zwetschgenröster · Salzkaramell-Gelato · Vanillesauce  |     |
| ESPRESSO AFFOGATO  | 9   |
| Espresso · hausgemachtes Gelato · Schlagrahm · Cantuccini  |     |
| CREME BRÛLÉE   | 9   |
| Immer mal anders   |     |
| HAUSEIGENES GELATO   | 3,5 |
| Vier verschiedene Sorten handwerklich hergestelltes Speiseeis<br>direkt aus der Eismaschine serviert mit saisonalem Obst<br>immer ein veganes Gelato mit dabei |     |

✓ VEGAN

---

ALLE PREISE SIND INKLUSIVPREISE IN EURO

BEI UNVERTRÄGLICHKEITEN BERATEN WIR EUCH GERNE  
ODER HÄNDIGEN DIE ALLERGENKARTE AUS.

bruggaa

# BRUGGAA MENU

Zum Start empfehlen wir euch vom PIWI KOLLEKTIV aus Eichstetten am Kaiserstuhl  
NOU *Crémant brut* 0,1l 8,5 - 0,75l 48 \_\_\_\_\_ NOU BIO *alkoholfrei* 0,1l 5,2 - 0,75l 32

## FISCH & FLEISCH

**BROT VOM BROT-SOMMELIÉR**  
hausgemachter Aufstrich  
Olivenöl · Gewürzsalz

**LACHSFORELLE A LA PLANCHA**  
Buttermilch · gepickelter Kohlrabi  
gedörrte Aprikose

**PETERSILIENWURZELSUPPE**  
Wildfleischküchle · Apfelchutney

**REHRAGOUT MIT POCHIERTER BIRNE**  
Rahm-Wirsing · Spätzle  
Preiselbeeren  
oder

**GEBRATENER ZANDER**  
gebackene Schwarzwurst · Rahm-Sauerkraut  
Kartoffel-Sellerie-Püree · Balsamicojus

**TOPFENKNÖDEL MIT NOUGATKERN**  
Zwetschgenröster  
Salzkaramell-Gelato  
Vanillesauce

Menüpreis 74 ohne Suppe 68

## VEGAN

**BROT VOM BROT-SOMMELIÉR**  
hausgemachter Aufstrich  
Olivenöl · Gewürzsalz

**OFENSELLERIE**  
Walnusscreme · Radicchio · Quitte  
schwarze Nüsse

**KÜRBISSUPPE**  
Boskop-Apfel · Kernöl · Kürbiskerne

**BUNTE OFEN-BEETEN**  
Quinoa · Mandelricotta  
Rauchmandeln · Cranberries  
kandierte Oliven

**GEBACKENE BANANE**  
Ananas-Ragout  
Hot Mango-Kokos-Gelato  
Kokos-Espuma

Menüpreis 65 ohne Suppe 58

bruggaa

# VORWEG

|  |    |
|--|----|
| BROTKORB   | 4  |
| Sommelièr-Brot · Olivenöl · Kräutersalz · hausgemachter Dip        |    |
| ✓ KÜRBISSUPPE  | 9  |
| Boskop-Apfel · Kernöl · Kürbiskerne                                |    |
| TAFELSPITZBRÜHE  | 9  |
| Flädle · Gemüsewürfel  |    |
| PETERSILIENWURZELSUPPE   | 12 |
| Wildfleischküchle · Apfelchutney                                   |    |
| RINDERTATAR  | 22 |
| Senfcreme · Wachtelei · Crostini                                   |    |
| LACHSFORELLE A LA PLANCHA  | 18 |
| Buttermilch · gepickelter Kohlrabi · gedörnte Aprikose             |    |
| KALBSKOPFCARPACCIO   | 18 |
| Linsenvinaigrette · Meerrettich · Kartoffelwürfel                  |    |
| ✓ OFENSELLERIE   | 16 |
| Walnusscreme · Radicchio · Quitte · schwarze Nüsse                 |    |
| GRATINIERTER ZIEGENKÄSE  | 16 |
| Kürbisrelish · Oliventapenade · Feldsalat                          |    |
| FELDSALAT  | 14 |
| Schwarzkirschdressing · Kartoffeldressing<br>mit Speck · Kracherle |    |
| ✓ oder mit Topinamburchips · Apfel                                 |    |

---

|                                  |    |
|----------------------------------|----|
| VORSPEISEN-ETAGERE ZUM TEILEN    | 24 |
| Ab 2 Personen · Preis pro Person |    |

Lachsforelle a la Plancha  
Rindertatar  
Feldsalat

bruggaa

# ZUR HAUPTSACHE

|   |    |
|---|----|
| ✓ BUNTE OFEN-BEETEN   | 28 |
| Quinoa · Mandelricotta · Rauchmandeln<br>Cranberries · kandierte Oliven             |    |
| <br>SPINATKNÖDEL  | 26 |
| Kürbis · Pilze · Bergkäsesauce  |    |
| <br>ISLÄNDISCHES ROTBARSCHFILET   | 38 |
| Parmesanrisotto · sautierter Spinat<br>getrocknete Tomaten · Safranschaum           |    |
| <br>GEBRATENER ZANDER   | 34 |
| gebackene Schwarzwurst · Rahm-Sauerkraut<br>Kartoffel-Sellerie-Püree · Balsamicojus |    |
| <br>DRY AGED SCHWEINEKOTELETT   | 32 |
| Spitzkohl-Slaw · Bier-Kümmel-Jus · Drillingkartoffeln                               |    |
| <br>BAUERN-ENTE AUS DEM ROHR  | 32 |
| Kartoffelknödel · glasierte Maronen<br>Rotkraut · Orangensauce                      |    |
| <br>RINDERRÜCKEN MIT PEFFERJUS  | 38 |
| Spinat · Pommes · Sauce Béarnaise   |    |
| <br>REHRAGOUT MITPOCHIERTER BIRNE   | 36 |
| Rahm-Wirsing · Spätzle · Preiselbeeren  |    |
| <br>WIENER SCHNITZEL VOM KALB   | 34 |
| Pommes · Preiselbeeren · Zitrone<br>kleine Portion                                  | 26 |

✓ VEGAN

---

ALLE PREISE SIND INKLUSIVPREISE IN EURO

BEI UNVERTRÄGLICHKEITEN BERATEN WIR EUCH GERNE  
ODER HÄNDIGEN DIE ALLERGENKARTE AUS.

bruggaa