

SÜSSES ENDE

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

✓ 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
gedörnte Aprikose

PETERSILIENWURZELSUPPE
Wildfleischküchle · Apfelchutney

REHRAGOUT MIT POCHIERTE BIRNE
Rahm-Wirsing · Spätzle
Preiselbeeren
oder

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

TOPFENKNÖDEL MIT NOUGATKERN
Zwetschgenröster
Salzkaramell-Gelato
Vanillesauce

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 74 ohne Suppe 68

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 · gedörrte Aprikose	
	KALBSKOPFCARPACCIO	18
	Linsenvinaigrette · Meerrettich · Kartoffelwürfel	
✓	OFENSELLERIE	16
	Walnusscreme · Radicchio · Quitte · schwarze Nüsse	
	GRATINIERTER ZIEGENKÄSE	16
	Kürbisrelish · Oliventapenade · Feldsalat	
	FELDSALAT	14
	Schwarzkirschdressing · Kartoffeldressing mit Speck · Kracherle	
✓	oder mit Topinamburchips · Apfel	
<hr/>		
	VORSPEISEN-ETAGERE ZUM TEILEN	24
	Ab 2 Personen · Preis pro Person	
	Lachsforelle a la Plancha Rindertatar Feldsalat	

ZUR HAUPTSACHE

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

✓ VEGAN

ALLE PREISE SIND INKLUSIVPREISE IN EURO

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