



Restaurant
Am Brühlbach

Mittwoch Abend Spezial:

23. September 2020

Rehmedaillons flambiert

30. September 2020

Chateaubriand

Reservieren Sie
sich Ihren Tisch!

Wochenhits

21. bis 27. September 2020

Salatkomposition Spanische Art Gemischter Herbstblattsalat mit sautierten Krevetten	24.00
Salatteller mit Ei	17.00
Pastete mit Wildfleisch und Waldpilzen mit Cumberlandsauce und kleinem Salatbouquet	24.00
Dorschfilet an Zitronenschaumbutter gebraten, mit frischen Kräutern, Petersilienkartoffeln und Tagesgemüse	31.00
Rehpfeffer Mirza mit Speckstreifen, Silberzwiebeln, Croûtons, Spätzli, Rotkraut, Marroni und Preiselbeerbirne	30.00
Toast Hawaii (auch vegetarisch erhältlich) Beinschinken, Ananasscheiben mit Raclettekäse überbacken	21.00
Degustationsportion	19.00
Birchermüsli mit Rahm	10.00

Weinempfehlung:

12 Uvas da la Suerte
Crianza
Utiel-Requena Do
Casa Lo Alto 2017
CHF 5.30/ 1dl

*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 in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unser Personal.*

Alle Preise in CHF und inkl. der gesetzlichen MWSt