

Brühlgut.

Restaurant Wyden

Angebot von Montag, 29.04.2024 bis Freitag, 03.05.2024
von 11.30 bis 14.00 Uhr

Tagesmenü

24.00

Menü-«Päckli»

Tagesmenü mit Salat oder Suppe
2,5 dl Mineralwasser
Kaffee oder Espresso

Tageshit

18.00

Montag

Pouletgeschnetzeltes mit Thymiansauce
dazu Reis und grüne Bohnen

Dienstag

Falafel mit Tzatziki
dazu Couscous mit Gemüse und Minze

Mittwoch

Wir wünschen einen schönen Feiertag

Donnerstag

Penne „Cinque P“
dazu Reibkäse

Freitag

Seelachs mit Sauce Hollandaise
dazu Bratkartoffeln und Spargeln mit Frühlingszwiebeln
Fisch: China, Wildfang



Wir verwenden grundsätzlich Schweizer Fleisch und achten auf regionale Herkunft. Wo dies nicht möglich ist, weisen wir entsprechend darauf hin. Bei Fisch legen wir Wert auf nachhaltige Zucht- oder Fangmethoden. Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. Alle Preise in CHF inkl. MwSt.



Speisekarte Mittagessen

	klein	gross
Saisonal		
Schweins-Saltimbocca mit Portweinjus dazu Weisswein-Gemüserisotto und Mascarpone	19.50	24.50
Wydenburger BBQ		
Angus-Rindshamburger mit hausgemachter Barbecuesauce, Zwiebelringe, Tomate, Gurke und knackigem Lattich serviert im Brioche-Bun dazu Pommes frites mit Speck		22.50 23.50
Vegetarisch		
Bulgurtätschli mit Feta, Oliven und Tomatensalsa serviert mit Bratkartoffeln und Broccoli	16.50	21.50
Pasta		
Gletscherhüetli mit grünen Spargeln, getrockneten Tomaten serviert mit Weissweinsauce, gerösteten Haselnüssen und Kräutern	15.50	20.50
Jeden Mittwoch		
Cordon bleu vom Schwein gefüllt mit Schinken und Appenzeller Käse serviert mit Pommes frites		22.50

Wir verwenden grundsätzlich Schweizer Fleisch und achten auf regionale Herkunft. Wo dies nicht möglich ist, weisen wir entsprechend darauf hin. Bei Fisch legen wir Wert auf nachhaltige Zucht- oder Fangmethoden. Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Brühlgut.

Fitnesssteller

Fisch

Zanderknusperli mit Tartarsauce	20.50
Fisch: Deutschland (Wildfang)	

Fleisch

Pouletbrust mit Kräuterbutter	19.50
-------------------------------	-------

Salatteller

Saisonale und gartenfrische Salate	15.50
Menusalat	4.50

Hausgemachte Salatsauce: Curry-Ingwer-, Honig-Senf- oder Französische Salatsauce

Für unsere kleinen Gäste

Chicken Nuggets mit Pommes	12.00
Teigwaren mit Tomatensauce	11.00
Portion Pommes	5.50



Wir verwenden grundsätzlich Schweizer Fleisch und achten auf regionale Herkunft. Wo dies nicht möglich ist, weisen wir entsprechend darauf hin. Bei Fisch legen wir Wert auf nachhaltige Zucht- oder Fangmethoden. Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Brühlgut.

Dessert

klein **gross**

Lauwarmes Schoggichüechli

mit einer Kugel Glace

9.00

mit frischem Schlagrahm

7.00

Eine Kugel Rahmglace oder Sorbet

4.00

Espresso Croquant (enthält Nüsse), Swiss Chocolate, Vanilla

Dream, Pistachio (enthält Nüsse), Erdbeer Passionsfrucht-Mango

Portion Rahm

1.50

Frappé

9.80

Aromen, siehe unser Angebot

Coupe Dänemark

6.50

9.50

Vanilleglacé mit Schokoladensauce und Schlagrahm

Bananensplitt

6.50

9.50

Frühstück



Brühlgut Zmorge

1 Tasse Kaffee, Tee, Schokolade oder Ovomaltine

10.50

Bäcker Zmorge

13.00

1 Tasse Kaffee, Tee, Schokolade oder Ovomaltine

1 Glas Orangensaft

2 Brötli oder Gipfeli 2 Butter

1 Portion Marmelade

1 Joghurt

Butter Portion

0.70

Honig Portion

1.50

Birchermüesli

8.80

Wir verwenden grundsätzlich Schweizer Fleisch und achten auf regionale Herkunft. Wo dies nicht möglich ist, weisen wir entsprechend darauf hin. Bei Fisch legen wir Wert auf nachhaltige Zucht- oder Fangmethoden. Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. Alle Preise in CHF inkl. MwSt.