

Brühlgut.

Restaurant Wyden

Angebot von Montag, 06.05.2024 bis Freitag, 10.05.2024
von 11.30 bis 14.00 Uhr

Tagesmenü

24.00

Menü-«Päckli»

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

Tageshit

18.00

Montag

Spaghetti mit Tomatensauce
dazu Gemüsestreifen und Basilikum

Dienstag

Wolfsbarsch mit Estragonsauce
dazu Basmatireis und Broccoli
Fisch: Türkei, Zucht

Mittwoch

Bifteki mit Tzatziki
dazu Bratkartoffeln und Ratatouille

Donnerstag

Wir wünschen einen schönen Feiertag

Freitag

Poulebrustwürfel mit Rahmsauce
dazu Reis und Mischgemüse



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.

Brülgut.

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		
Bananensplit	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.