

# Brühlgut.

## Restaurant Wyden

Angebot von Montag, 30.09.2024 bis Freitag, 04.10.2024  
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

Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce  
dazu Kroketten und Sauerkraut

#### Dienstag

Linsentätschli mit Curry-Dip  
dazu Weisswein-Kürbisrisotto

#### Mittwoch

Rindsauerbraten mit Rotweinsauce  
dazu Spätzli und Rotkraut

#### Donnerstag

Pouletbrust mit Pilzsauce  
dazu Bratkartoffeln und Ratatouille

#### Freitag

Seehechtknusperli mit Tartarsauce  
dazu Salzkartoffeln und Broccoli  
Fisch: Deutschland, 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

	<b>klein</b>	<b>gross</b>
<b>Wild</b> Hirschschulterbraten mit Rotwein-Wacholdersauce serviert mit Serviettenknödel, Rotkraut und Marroni Fleisch: Europa		25.50
<b>Wydenburger Swiss Style</b> Angus-Rindshamburger mit Appenzeller Käse, karamellisierten Birnen, Zwiebeln, Tomaten, Lattich und würziger Honig-Senssauce serviert im Brioche-Bun dazu Pommes frites mit Speck		22.50 23.50
<b>Vegetarisch</b> Herbstliche Spätzlipfanne mit Kürbis, Rosenkohlblättern, Kräutern und gebratenen Pilzen	16.50	21.50
<b>Pasta</b> Hausgemachte Ziegenkäse-Apfelravioli serviert mit Safransauce, gedünstetem Lauch und gerösteten Baumnüssen	18.50	23.50
<b>Jeden Mittwoch</b> 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

Schweinssteak 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.