



Wildkarte

Kürbiscremesuppe mit Marroni		Fr. 8.50
Nüsslisalat nature	Fr.	9.00
Nüsslisalat mit Ei oder mit Speck und Brotcroûtons		Fr. 15.50
Herbstliche Salatkomposition Geflügellebermousse und Bruschetta mit Pfifferlingen angerichtet mit Saisonsalat und Balsamico-Dressing		*Fr. 23.00
Wildravioli an Mascarpone-Rahmsauce garniert mit Maronistückli		*Fr. 22.50
Rehschnitzel „Vigneronne“ butterzarte Rehschnitzel an einer köstlichen Wildrahmsauce garniert mit weissen und blauen Trauben.		* Fr. 39.00
Hirschpfeffer Jäger Art	*	Fr. 27.00
Würziger Hirschpfeffer mit Speck, Silberzwiebeln und Brotcroûtons garniert.		
Wildschwein-Entrecôte Wir servieren Ihnen zartrosa gebratenes Wildschwein- Entrecôte einer pikanten Rosa-Pfeffer-Sauce.	*	Fr. 32.00
Geniessen Sie zu diesen Wildgerichten unsere feinen hausgemachten Spätzli und schmackhaftes Rotkraut mit glasierten Kastanien.		

**Alle mit einem * bezeichneten Artikel erhalten Sie auch als kleinere
Portion Fr. 5.00 günstiger.**

Brüderli Restaurant Liebrüti

Salate und Snacks

	½ Portion	Portion
☺ Salade „Maison“ Saisonsalat an leichtem Sherrydressing mit gebratenen Pouletstreifen, Ei, Brotcroûtons und Tomaten	16.50	21.00
☺ Salatteller Grossmutter Art frische, gluschtige Salate mit Spargelspitzen, Ei und Brotcroûtons		18.50
☺ Salade "Connaisseur" Bunter Blattsalat mit gebratenen Kalbsleberli an Balsamico-Dressing		24.00
Rauchlachs „Gourmand“ Rauchlachsstreifen mit Dill auf Gemüse-Carpaccio	19.00	24.00
„Club-Sandwich“ gefüllt mit Roastbeef, Tomaten und Blattsalat. Serviert mit einem Spiegelei, kross gebratenem Speck und verschiedenen Salaten		24.00
Fitness-Teller Gebratene Eglifilets, Pouletbruststreifen oder Schweinssteak serviert mit warmem Gemüse-Millefeuille „Méditerranée“		25.00
☺ Blattsalat		8.00
☺ Gemischter Salat		10.00
☺ Wurst- oder Wurstkäsesalat einfach		13.00
☺ Wurst-, Wurstkäsesalat garniert		18.00
☺ Wurstsalat mit Pommes frites		17.00
☺ Wurst-Käsesalat mit Pommes frites		18.50
☺ Belegte Brötli Schinken, Salami, Thon, Ei, Spargel, Sellerie Crevetten und Lachs		5.90 7.50
☺ Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce mit Pommes frites Dazu servieren wir einen Saisonsalat.		19.50
☺ Spaghetti Bolonaise Spaghetti al dente gekocht mit unserer würzigen Rindfleischsauce (CH). Dazu servieren wir einen Saisonsalat.		21.00

**Die halben Portionen eignen sich sehr gut als Vorspeise
oder auch als Kindermenu.**

**Die mit einem ☺ gekennzeichneten Speisen
servieren wir Ihnen durchgehend von 10.00 bis 23.00 Uhr**

**Alle anderen Gerichte zwischen
11.00 bis 14.00 Uhr und 17.30 bis 21.30 Uhr**

Vegetarische Gerichte

Beachten Sie auch unser, wöchentlich wechselndes, vegetarisches Menu.

☺	Spätzlipfanne	18.50	22.50
	hausgemachte Spätzli mit Gemüsestreifen und Waldpilzen an einer feinen Rahmsauce, Salat		
	Tagliatelle al Gorgonzola	17.50	21.50
	mit Gorgonzola und Sesam verfeinerte Rahmsauce, Salat		
☺	Spaghetti mit Trockentomaten-Pesto	16.50	19.50
	bestreut mit frischem Basilikum, kleiner Blattsalat		
	Tagliatelle „Boscaiola“	16.50	19.50
	mit feinem Champignonragout, Broccoli und Erbsen. Dazu servieren wir einen kleinen Blattsalat		
	Pilz-Käseschnitte	16.50	19.50
	mit Champignons und Käse überbacken, Salat		
	Gemüseteller		18.50
	mindestens 5 verschiedene feine, frische Gemüse		

Aus dem Wasser

	Eglifilets Müllerinart oder mit Mandeln	29.00	33.00
	Eglifilets gebraten mit brauner Butter oder Mandeln begleitet von frischen Salzkartoffeln und Salat		
	Wolfsbarschfilet grilliert	30.00	34.00
	an feiner Beurre-Blanc-Sauce Bratkartoffeln und glasierte Rüebl		

Fleischgenüsse

	Vom Schwein		
☺	Panierter Schnitzel mit Pommes frites und Saisonsalat	19.00	22.50
	Elsässer Cordon bleu gefüllt mit Münster und Rohschinken, dazu Pommes frites und Gemüse oder Salat	28.00	33.00
	Rahmschnitzel , Nüdeli und Saisonsalat	23.00	26.50
	Vom Kalb		
	Scalopine „Papagallo“ mit Marsala-Rahmsauce	31.00	36.00
	dazu Weissweinsrisotto, Artischockenböden und Broccoli		
	"Züri-Gschnätzlets" an feiner Rahmsauce mit frischen Champignons, dazu goldbraune Rösti oder Nüdeli und Salat	29.00	34.00
	Zarte Leberli in Butter, an Madeira- oder Pommerysenf-Sauce und Rösti	27.00	31.00
	Vom Rind (*BR/RA)		
	Rindfilet je nach Hunger	150g	200g
	Rumpsteak	150g	200g
	mit Pfeffersauce, Kräuterbutter oder Gorgonzolasauce Beilagen nach Ihrem Wunsch		

Spezialitäten

Asiatisches Schweinsgeschnetzeltes	20.00	24.00
mit Ingwer und Knoblauch gebraten, dazu servieren wir gebratene Nudeln und Wok-Gemüse		
Entrecôte „Mexicaine“	37.00	41.00
mit Mexikanischer Sauce (kalt und scharf) serviert mit Tomatenreis und Salat		
Riesencrevetten „Créole“	32.00	36.00
gebraten mit Ananasstückli an Currysauce, dazu Gemüsereis		
☺ Tagliatelle al Salmone	17.00	21.00
al dente gekochte Nudeln mit Rauchlachs an feiner Rahmsauce		
Tartiflette „Savoy“	18.00	22.00
Bratkartoffeln mit gebratenen Zwiebeln und Speck, gratinert mit Reblochon, dazu servieren wir Blattsalat		

Unser Liebrüti-Hit

Fondue Chinoise à Discretion Fr. 32.50

3 Sorten Fleisch und Fisch, verschiedene Saucen, Salat,
Pommes frites und Reis
und was „sunscht no alles derzue ghört“

Röstifestival

☺ Berner Rösti	mit Klöpfer und Raclettekäse	18.00
☺ Förster Rösti	mit Pilzen und überbacken mit Raclettekäse	18.00
☺ Waikiki Rösti	mit Pouletbrust im Speckmantel, Ananas und geschmolzener Kräuterbutter	18.00
☺ Rösti-Pizza	mit Tomatensauce, Mozzarella, Zucchetti, Peperoni, schwarzen Oliven und Basilikum	18.00

Dazu vielleicht einen knackigen Salat ab unserer Salatkarte?

Kennen Sie unseren Partyservice?

Verlangen Sie unsere Unterlagen!

Gerne bedienen wir Sie
an dem von Ihnen gewünschten Ort.

Fleischdeklaration: Kalb und Schwein von kontrollierten Produzenten aus der Schweiz, Rind aus BR / RA (kann mit Hormonen und/oder mit Antibiotika oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein), Lamm aus Neuseeland, Geflügel aus Ungarn, Wild aus Österreich.