

Luegibrüggli



Familie Bischoff & Mitarbeiter begrüßen Sie recht herzlich
im über 138 Jahre alten Luegibrüggli als willkommene Gäste
und wünschen Ihnen einen guten Appetit.
und angenehmen Aufenthalt in unserem Hause.

Unsere Öffnungszeiten

von 8.30 — 23.00 Uhr

Dienstag & Mittwoch sind Ruhetage

(Juli & August nur Mittwoch)

Warme Küche

Von 11.45 bis 13.45 Uhr &

17.45 bis 20.45 Uhr

Allergeninformation

Aufgrund der Produktionsbedingungen in unserer Küche können
Spuren von Allergenen in unseren Gerichten nicht ausgeschlossen werden.
„Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und/ oder Intoleranzen auslösen können,
sowie auch über die Herkunft unserer Produkte (Fleisch / Fisch)
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

(Wir berechnen für ein Zusatzgedeckt CHF 3.50)

Vorspeisen

Von der Bio Fischzucht Grabenmühle Sigriswil
Kaltgeräucherte Lachsforellenfiletstreifen
auf knackigem Blattsalat an einer Zitronen - Vinaigrette
16.50

Bergkäse Variation
(2-3 Jähriger Hobelkäse, 1 jähriger Bergkäse und Kräuterbergmutschli)
Direkt von der Alp bezogen und im eigenen Felsenkeller gepflegt.
13.50

Bresaola aus dem Tessin
serviert mit gehobeltem Bergkäse, Olivenöl und grobem Pfeffer
sowie mit Oliven, eingelegter Knoblauch und getrockneten Tomaten garniert
16.00

„ Apéro Plättli „
(mit Spezialitäten aus der Region)
Verschiedene luftgetrocknete Fleischsorten, feine Rauchdauerwurst,
Hobelspeck und Hobelkäse und Kräuterbergmutschli auf urchigem Holzbrett serviert
16.50 für 1 Person
26.00 für 2 Personen

Knackige Salate

Verschiedene Blattsalate
7.50

Kleiner gemischter Salat
9.00

Tomatensalat mit Zwiebeln
9.00

Grosser Salatteller mit Ei
18.00

Alle Preise inkl. MwSt. und in CHF

Aus dem Suppentopf

Hühnerbouillon
mit Nudeln als Einlage
6.50

Pikante Tomatencrèmesuppe Ticinesi
mit Rahm verfeinert und begleitet von einem Hüttenkäse-Gurken-Crostini
11.50

Würzige Knoblauchcrèmesuppe
mit gerösteten Brotcroustons und Rahmhaube
9.50

Fitnesssteller

(Diverse Salate mit einem Stückfleisch oder Fisch Ihrer Wahl)

Rindsfiletsteak mit Kräuterbutter	220gr	46.00
Rindsentrecôte mit Kräuterbutter	250gr	41.50
Rumpsteak mit Kräuterbutter	200gr	34.00
2 Kalbsschnitzel mit Zitronenfächer	ca. 140gr	36.00
Schweinssteak mit Kräuterbutter	200gr	28.50
Lammrückenfilet mit Knoblauchbutter	200gr	41.50
Pouletbrust mit Kräuterbutter	ca. 160gr	26.50
Lachsforellenfilet Grabenmühle mit Limonenoel		36.00
2 Panierte Vegischnitzel mit Zitronenfächer		25.00
Dazu bieten wir Ihnen ein Chacheli		5.--
Pommes frites oder Rösti Krokette an.		

Alle Preise inkl. MwSt. und in CHF

Fleischspezialitäten

Rindfleisch

Rindsfiletsteak vom Grill 220gr.

mit würzigem Knoblauchbutter

dazu reichhaltige Gemüse garnitur vom Markt und Rösti Kroketten

48.00

Rumpsteak vom Grill 200gr.

mit Kräuterbutter

dazu reichhaltige Gemüse garnitur und Pommes frites

36.00

Schweinefleisch

Zartes Schweinssteak vom Grill 200gr.

mit Kräuterbutter

dazu reichhaltige Gemüse garnitur vom Markt und Pommes frites

29.50

Saftiges Schweinskotelette vom Grill ca. 300gr.

mit feinem Bratenjus

dazu feine Taglierini (Nudeln)

28.00

Panierter Schweinsschnitzel

mit Zitronenschnitz

dazu Gemüse vom Markt und Pommes frites

22.00 / kl. Port 19.00

Poulet

Zarte Schweizer Pouletbrust Limoncello

an köstlicher Limonensauce

dazu reichhaltige Gemüse garnitur vom Markt und Rösti Kroketten

28.50

Alle Preise inkl. MwSt. und in CHF

Lammfleisch

Lammrückenfilet vom Grill 200gr.

mit Kräuter aus der Provence mariniertes Lammrückenfilet
auf einem Spiegel von Knoblauchsensauce
dazu reichhaltige Gemüse garnitur vom Markt und Rösti Kroketten
43.50 / kl. Port. 38.50

Kalbfleisch

Zartes Kalbssteak 180gr.

Auserlesenes Rückensteak von Schweizer—Kälbern Rosa gebraten
mit feiner Morchelrahmsauce
dazu reichhaltige Gemüse garnitur vom Markt und feine Taglierini (Nudeln)
49.50

Aus hiesigen Gewässern

Wir beziehen unsere Fische hauptsächlich von der Bio Fischzucht Grabenmühle Sigriswil
Die Familie von Gunten produziert erstklassige Fische und ist mit viel Herzblut bei der Arbeit.

Saiblings Filets Grabenmühle

nach Haus Art zubereitet mit einer Kräuter—Kapernsauce
dazu Reis oder Salzkartoffeln und feinem Blattspinat
42.00 / kl. Port. 37.00

Lachsforellenfilet vom Grill

Beträufelt mit Limonen—Olivenöl dazu Gemüse vom Markt
Reis oder Salzkartoffeln
38.00

Die Bio Fischzucht Grabenmühle hat wegen Ihrer
vorbildlicher Bewirtschaftung schon mehrere Awards erhalten.

Vegetarisch

Reichhaltiges Gemüseteller

als Beilage Rösti Kroketten, Pommes frites, Nudeln, Salzkartoffel oder Reis
23.50

Alle Preise inkl. MwSt. und in CHF

“ ächdi schwyzer Chuchi “

“ Öpis mit Chäs “

Käseschnitte nach Walliser Art mit Spiegelei

18.00 / kl. Port. 15.00

Brügglikäseschnitte nach Walliser Art
mit Schinken, Speck, Tomaten und Spiegelei belegt

23.00 / kl. Port. 19.—

Käsefondue ab 2 Personen

Feine Mischung aus verschiedenen Käsesorten

23.00 pro Person

“ Us der Röstli - Chuchi “

(Hausgemacht)

“ Oberländer—Röstli “

Hausgemachte Röstli mit Käse überbacken belegt mit Speck,
Tomaten und Spiegelei

20.00

„Vegi—Röstli“

Hausgemachte Röstli mit Karotten
belegt mit Rucola, Dörrtomaten, Pilze und Hüttenkäse

20.00

Bischoff's - Buurebratwurst 200 gr.

dazu feine Zwiebelsauce nach Hausart
und hausgemachte Röstli

19.00

Alle Preise inkl. MwSt. und in CHF