

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)

Die Geschichte **vom Luegibrüggli / Luegibrückli-Flüehli**

Erbaut wurde die «Wirtschaft Luegibrückli-Flüehli», wie der Betrieb in der Anfangszeit genannt wurde, um 1880 durch die Familie Ryser.

Das war die Zeit des grossen Aufbruchs an der Schwelle zur so genannten «Belle Epoque», wo Hotels und Bergbahnen wie Pilze aus dem Boden schossen. Zu dieser Zeit erlebte unsere Gegend einen rapiden Aufschwung. Die «Wirtschaft Luegibrückli-Flüehli» diente damals als Raststation für die Pferdefuhrwerke und Postkutschen. Die Familie Ryser übergab später das «Luegibrüggli» ihrem Schwiegersohn Bauer Ernst, der das Restaurant vergrösserte und ausbaute. Die Strasse nach Beatenberg wurde im Laufe der Zeit verbreitert und immer besser befahrbar, die engen Kurven sind eleganten Kunstbauten gewichen. So wurde das «Luegibrüggli» Ziel vieler Ausflüge und Treffpunkt sonnenhungriger Touristen, die den einmaligen Ausblick über den Thuner- und Brienersee sowie auf das Jungfraumassiv geniessen wollten. Mit den vielen Gästen stiegen aber auch die Ansprüche – das «Luegibrüggli» musste ein weiteres Mal umgebaut und vergrössert werden.

1974 kam das «Luegibrüggli» in den Besitz der heutigen Wirte-Familie Bischoff.

Adolf & Frieda Bischoff mit den Kinder Verena, Silvia, Beatrice, Elisabeth und Konrad übernahm das Restaurant als kleines Chalet mit 28 Sitzplätzen.

1975/76 wurde ein grösserer Umbau realisiert. Insbesondere wurden die bestehenden Gästezimmer modernisiert und alle mit Dusche/WC ausgestattet. Neubau einer eigenen Kläranlage sowie das Parkplatz Angebot wurde vergrössert. Nur drei Jahre später folgte eine weitere Umbauetappe – die offene Terrasse auf der Westseite des Gebäudes wurde eingedeckt. Dank der einmaligen Lage blieben viele Gäste für längere Zeit.

1982 wurde die Küche grosszügig modernisiert und umgebaut, um den hohen Ansprüchen genügen zu können. Das Angebot aus Küche und Keller wurde vergrössert.

1988 wurde aus der bestehenden Terrasse ein Saal mit 50 Sitzplätzen gebaut und eine Glasfaltwand angebracht. Der Rest von der Terrasse wurde auf 20 Sitzplätze verkleinert. Zudem wurde auf dem Saal eine schöne Studiowohnung im Dachstock eingebaut.

1992 Übergabe des Luegibrüggli an seinen Sohn Konrad Bischoff

Konrad & Sandra Bischoff mit den 4 Kindern Raphael, Laura, Nicholas und Leonard die bis heute das Luegibrüggli führen.

1995 wurde die kleine bestehende Terrasse von 20 auf 60 Sitzplätze wieder vergrössert.

1996 wurde die neue Küche angebaut und vergrössert.

2004 durch die Zunahme an Kundschaft musste der Parkplatz um weitere 13 Plätze vergrössert werden. Zudem wurde die Busshaltestelle Bergseite um 400 Meter weiter hoch verlegt. damit die Gästen einen gesicherten und kürzeren Weg zum Restaurant haben.

2013/15 Planung an die Öffentliche Kanalisation, sowie Umbau der Gästezimmer.

2013/14 Unser Sohn Raphael (Küche) sowie unsere Tochter Laura (Service) helfen nun tatkräftig mit.

2017 Nach langen Bauverhandlungen und Bewilligungen nun endlich der Anschluss an das Öffentliche Kanalisationsnetz und zugleich einen Bodenanschluss der BKW Energie AG.

2018 Nach der Ausbildung zum Koch hilft nun unser Sohn Nicholas ebenfalls tatkräftig in der Küche mit, und unser jüngster (grösster) Sohn beginnt mit der Ausbildung zum Automechatroniker.

Alle Preise inkl. MwSt. und in CHF

Vorspeisen

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

Black Tiger Crevetten auf Gurken mit Vanilleeis
Die sautierten Crevetten serviert auf einem Gurken carpaccio und kühlem Vanilleeis
mit Pyramidensalz und Tasmanischem Pfeffer
19.50

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
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

6 Stk. Weinbergschnecken im Häuschen
mit zartschmelzender Kräuterbutter
13.50

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 Brotcroûtons und Rahmhaube
9.50

Knackige Salate

Verschiedene Blattsalate
7.50

Kleiner gemischter Salat
9.00

Grosser Salatteller mit Ei
18.00

Tomatensalat mit Zwiebeln
9.00

Zur Auswahl stehen
Italienisch - Dressing & Haus - Dressing (French)

Fleischspezialitäten

Rindfleisch

Rindsfiletsteak vom Grill 220gr.

mit würzigem Knoblauchbutter

dazu reichhaltige Gemüse garnitur vom Markt und frittierte Rösti Kroketten

48.00

Rindsentrecôte vom vom Grill 250gr.

mit Sauce Bénaise

dazu reichhaltige Gemüse garnitur und Bischoffs Bratkartoffeln

43.50

Rindshuftschnitzel Ticino

mit Rucola , Bergkäse und Tomatenwürfel belegt

und mit Knoblauch, Olivenöl sowie reduzierter Balsamicoessig übergossen,

dazu feine Taglierini (Nudeln)

Chefs Leibgericht

33.50

ab 2 Personen

Châteaubriand

(Doppeltes Rindsfilet 550gr.)

Am Stück Grilliertes Rindsfilet serviert mit 3 verschiedenen Saucen

reichhaltige Gemüse garnitur vom Markt dazu wählen Sie eine Beilage aus

Bischoff Bratkartoffeln, Salzkartoffeln, Pommes frites, Rösti Kroketten, Nudeln, Reis oder Rösti

Ein Klassiker aus unserer Küche.

56.00 pro Person (Tellerservice)

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

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

Lammfleisch

Lammrückenfilet vom Grill 200gr.

mit Kräuter aus der Provence mariniertes Lammrückenfilet

auf einem Spiegel von Knoblauchsauce

dazu reichhaltige Gemüse garnitur vom Markt und Rösti Krokette

43.50 / kl. Port. 38.50

Kalb fleisch

Zartes Kalbssteak 180gr.

Auserlesenes Rückensteak von Schweizer—Kälbern Rosa gebraten

mit feiner Morchelrahmsauce

dazu reichhaltige Gemüse garnitur vom Markt und Taglierini (Nudeln)

49.50

Kalbsschnitzel Mediterrane

Zwei Kalbsschnitzel von Schweizer—Kälbern

mit Dörrtomaten, Rucola, Pinienkernen, Sauerrahm & Zitronen-Balsamico

begleitet von unseren Bischoff's Bratkartoffeln

Chefin's Leibgericht

36.50 / kl. Port. 31.50

Alle Preise inkl. MwSt. und in CHF

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 reichhaltige Gemüse garnitur

Reis oder Salzkartoffeln

38.00

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

Aus dem tiefen Meer

Hausspezialität

Meeresfrucht von Südafrika die beste Qualität

Scampi - Schwänze nach Adolf's Rezept

Die speziell marinierten Scampi - Schwänze werden auf dem Grill zubereitet

und mit Reis und Zitronenfächer serviert.

Eine wahre Delikatesse und es war ein Leibgericht von meinem Vater.

62.—

“ 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 Rösti - Chuchi “

(Hausgemacht)

“ Oberländer—Rösti “

Hausgemachte Rösti mit Käse überbacken belegt mit Speck,,

Tomaten und Spiegelei

20.00

„Vegi—Rösti“

Hausgemachte Rösti mit Karotten

belegt mit Rucola, Dörrtomaten, Pilze und Hüttenkäse

20.00

Bischoff's - Buurebratwurst 200 gr.

dazu feine Zwiebelsauce nach Hausart

und hausgemachte Rösti

19.00

Alle Preise inkl. MwSt. und in CHF

Fitnessteller

(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		5.00
Pommes frites oder Rösti Krokette an.		

Vegetarisch

Reichhaltiges Gemüseteller

als Beilage Rösti Krokette, Pommes frites oder Reis

23.50

„Vegi—Rösti“

Hausgemachte Rösti mit Karotten

belegt mit Rucola Dörrtomaten, Pilze und Hüttenkäse

20.00

Fitnessteller - Vegi

2 Panierter Vegischnitzel Toscana mit diversen gemischten Salaten und Zitronenschnitz

25.00

Alle Preise inkl. MwSt. und in CHF