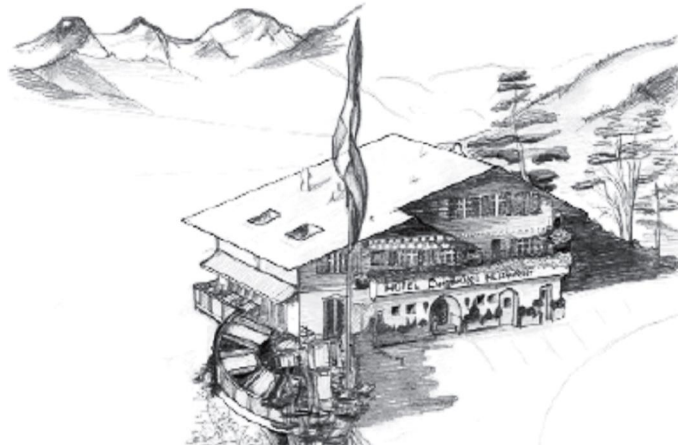


Luegibrüggli



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 &
18.00 bis 21.00 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 Zusatzgedeck CHF 3,50)

IDEALE RÄUMLICHKEITEN FÜR JEDEN ANLASS

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
garniert mit gehobeltem Bergkäse, Olivenöl und grobem Pfeffer
sowie mit Oliven, eingelegten Knoblauch und getrockneten Tomaten
16.00

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

Verschiedene Blattsalate
7.50

Kleiner gemischter Salat
9.00

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

Vegetarisch

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

Fleisch - Spezialitäten

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 Bratenjus

dazu feine Taglierini (Nudeln)

28.00

Poulet

Zarte Schweizer Pouletbrust Limoncello

an köstlicher Limonensauce

dazu reichhaltige Gemüse garnitur vom Markt und Rösti Kroketten

28.50

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

“ächdi schwyzer Chuchi“

Brügglikäseschnitte nach Walliser Art
mit Schinken, Speck, Tomaten und Spiegelei belegt
23.00 / kl. Port. 19.—

“Oberländer—Rösti“
Hausgemachte Rösti mit Käse überbacken belegt mit Speck,
Tomaten und Spiegelei
20.00

Bischoff's - Buurebratwurst 200 gr.
dazu feine Zwiebelsauce und hausgemachte Rösti
19.00

Käsefondue ab 2 Personen
Feine Mischung aus verschiedenen Käsesorten
23.00 pro Person

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
gebraten mit einer Kräuter—Kapernsauce
dazu Reis oder Salzkartoffeln und feinem Blattspinat
42.00 / kl. Port. 37.00

Lachsforellenfilet vom Grill
Beträufelt mit Limonenoel dazu Gemüse vom Markt
Reis oder Salzkartoffeln
38.00

Fitnesssteller

(Diverse Salate mit einem Stück Fleisch oder Fisch Ihrer Wahl)

Rindsentrecôte mit Kräuterbutter	250gr	41.50
2 Kalbsschnitzel mit Zitronenfächer	ca. 140gr	36.00
Schweinssteak mit Kräuterbutter	200gr	28.50
Pouletbrust mit Kräuterbutter	ca. 160gr	26.50
Lachsforellenfilet Grabenmühle mit Limonenoel	ca. 180gr	36.00
2 Panierte Gemüseschnitzel mit Zitronenfächer		25.00
Dazu bieten wir Ihnen ein Chacheli		5.00
Pommes frites oder Rösti Krokette an.		