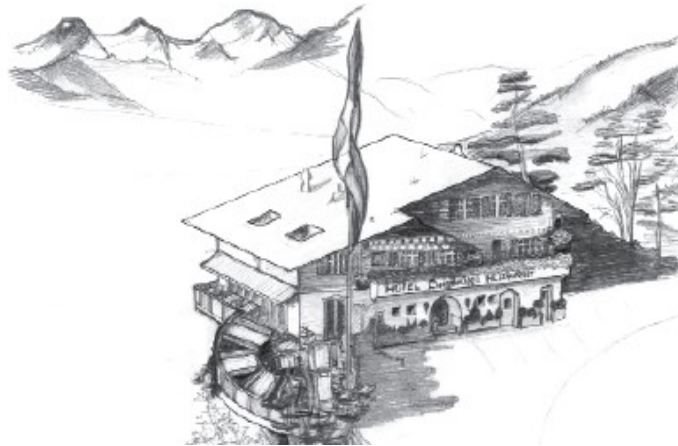


# Luegibrüggli



Familie Bischoff & Mitarbeiter begrüßen Sie recht herzlich  
im über 140 Jahre alten Luegibrüggli als willkommene Gäste  
und wünschen Ihnen einen guten Appetit.  
und angenehmen Aufenthalt in unserem Hause.

## Unsere Öffnungszeiten

von 10.00 — 23.00 Uhr

Sa & So

9.00 – 23.00

Dienstag & Mittwoch sind Ruhetage

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 Zusatzgedeck 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  
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 würziger Knoblauchbutter

dazu reichhaltige Gemüse garnitur vom Markt und Rösti Kroketten

48.00

Knochengereiftes Rindsentrecôte vom Grill 260gr.

mit Kräuterbutter

dazu reichhaltige Gemüse garnitur und Pommes frites

45.00

### **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 Kräutern 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.

Fischfilets aus der Region je nach Fang  
nach Haus Art zubereitet mit einer Kräuter—Kapernsauce  
dazu Reis oder Salzkartoffeln und feinem Blattspinat  
Tagespreis / auch kleine Portion erhältlich

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)

Rumpsteak mit Kräuterbutter	200gr	34.00
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 Kroketten an.

Alle Preise inkl. MwSt. und in CHF