

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 9.00 — 23.00 Uhr

Dienstag & Mittwoch sind Ruhetage

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 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 Stудиowohnung 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 den 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

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 würziger Knoblauchbutter

Gemüse vom Markt und frittierte Rösti Kroketten

48.00

Knochengereiftes Rindsentrecôte vom Grill 260gr.

mit Sauce Bénaise

Gemüse vom Markt und Bischoffs-Bratkartoffeln

45.00

Rindshuftschnitzel Ticino

mit Rucola, Bergkäse und Tomatenwürfel belegt

und mit Knoblauch, Olivenöl sowie reduzierter Balsamicoessig übergossen,

dazu feine Taglierini (Nudeln)

Chefs Leibgericht

35.00

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

Pommes frites / Rösti Kroketten / Nudeln / Rösti / Bischoffs-Bratkartoffeln

Ein Klassiker aus unserer Küche.

56.00 pro Person

(Tellerservice)

Kalbfleisch

Zartes Kalbssteak 180gr.

Auserlesenes Rückensteak von Emmentaler Kalb Rosa gegrillt
mit feiner Morchelrahmsauce

Gemüse vom Markt und Taglierini (Nudeln)

52.00

Poulet

Schweizer Pouletbrust Caprese

Pouletbrust gefüllt mit Mozzarella, Tomaten & Basilikum im Rohschinkenmantel
mit Rotweinjus und Risotto

29.00

Schweinefleisch

Tagliata vom Schwein

Aufgeschnittenes Schweinssteak belegt mit Hüttenkäse, Dörrtomaten, Rucola & Limonenoel
Gemüse vom Markt und Pommes frites

31.00

Saftiges Schweinskotelette vom Grill ca. 300gr.

mit feinem Bratenjus

dazu feine Taglierini (Nudeln)

28.00

Lammfleisch

Lammrückenfilet mit Alpenkräuter.

mit Alpenkräuter mariniertes Lammrückenfilet

auf Weisswein – Risotto umrahmt mit einer Knoblauchsensauce

45.00 / kl. Port. 39.50

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.

Fischfilets aus der Region je nach Fang

nach Haus Art zubereitet mit einer Kräuter—Kapernsauce

Salzkartoffeln & Blattspinat

Tagespreis

Lachsforellenfilet vom Grill

Beträufelt mit Limonen—Olivenöl

Gemüse vom Markt & Salzkartoffeln

38.50

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
serviert mit einem köstlichen Risotto.

Eine wahre Delikatesse und es war ein Leibgericht meines Vaters.

68.00

“ ächdi schwyzer Chuchi “

“ Öpis mit Chäs “

Käseschnitte nach Walliser Art mit Spiegelei

18.50 / kl. Port. 15.50

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

23.50 / kl. Port. 19.50

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

21.00

„Vegi—Rösti “

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

21.00

Bischoff's - Buurebratwurst 200 gr.

dazu feine Zwiebelsauce nach Hausart
und hausgemachte Rösti

20.00

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	260gr	43.00
Rumpsteak mit Kräuterbutter	200gr	35.00
Kalbssteak mit Kräuterbutter	180gr	45.00
Schweinssteak mit Kräuterbutter	200gr	28.50
Lammrückenfilet mit Knoblauchbutter	200gr	43.00
Pouletbrust mit Kräuterbutter	ca. 160gr	26.50
Lachsforellenfilet Grabenmühle mit Limonenoel	ca. 160gr	36.00
Dazu bieten wir Ihnen ein Chacheli		5.00

Pommes frites oder Rösti Krokette an.

Vegetarisch

Reichhaltiges Gemüseteller

als Beilage Rösti Krokette / Pommes frites / Nudeln / Salzkartoffeln

23.50

„Vegi—Rösti “

Hausgemachte Rösti mit Karotten

belegt mit Rucola Dörrtomaten, Pilze und Hüttenkäse

21.00

Fitnessteller - Vegi

Pilz- Polenta-Schnitte mit diversen gemischten Salaten und Zitronenschnitz

23.00