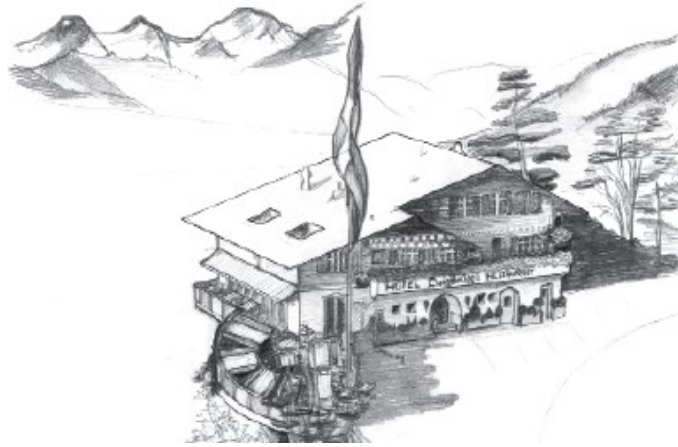


Luegibrüggli



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 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

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

Würzige Knoblauchcremesuppe
mit gerösteten Brotcroûtons und Rahmhaube
9.50

Fleisch - Spezialitäten

Rindfleisch

Rindsfiletsteak vom Grill 220gr.
mit würziger Knoblauchbutter
Gemüse vom Markt und Rösti Kroketten
48.00

Knochengereiftes Rindsentrecôte vom Grill 260gr.
mit Kräuterbutter
Gemüse vom Markt und Pommes frites
45.00

Kalbfleisch

Zartes Kalbssteak 180gr.
Auserlesenes Rückensteak von Emmentaler Kalb Rosa gegrillt
mit feiner Morchelrahmsauce Gemüse vom Markt und Taglierini (Nudeln)
52.00

Schweinefleisch

Zartes Schweinssteak vom Grill 200gr.
mit Kräuterbutter
Gemüse vom Markt und Pommes frites
31.00

Saftiges Schweinskotelette vom Grill ca. 300gr.
mit Bratenjus
dazu feine Taglierini (Nudeln)
28.00

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.

Lachsforellenfilet vom Grill
beträufelt mit Limonenoel
dazu Gemüse vom Markt & Salzkartoffeln
38.50

“ ächdi schwyzer Chuchi “

Brügglikäseschnitte nach Walliser Art
mit Schinken, Speck, Tomaten und Spiegelei belegt
23.50 / kl. Port. 19.50

“ Oberländer—Rösti “
Hausgemachte Rösti mit Käse überbacken belegt mit Speck,
Tomaten und Spiegelei
21.00

Bischoff's - Buurebratwurst 200 gr.
dazu feine Zwiebelsauce und hausgemachte Rösti
20.00

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

Vegetarisch

Reichhaltiges Gemüseteller
als Beilage Rösti Kroketten / Pommes frites / Nudeln / Salzkartoffel
23.50

Fitnesssteller

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

Rindsfiletsteak mit Kräuterbutter	220gr	46.00
Rumpsteak mit Kräuterbutter	200gr	35.00
Kalbssteak mit Kräuterbutter	180gr	45.00
Schweinssteak mit Kräuterbutter	200gr	29.00
Lammrückenfilet mit Knoblauchbutter	200gr	43.00
Pouletbrust mit Kräuterbutter	ca. 160gr	26.50
Lachsforellenfilet Grabenmühle mit Limonenoel		36.00
Vegi Pilz-Polenta-Schnitte		23.00
Dazu bieten wir Ihnen ein Chacheli		5.00
Pommes frites oder Rösti Kroketten an.		