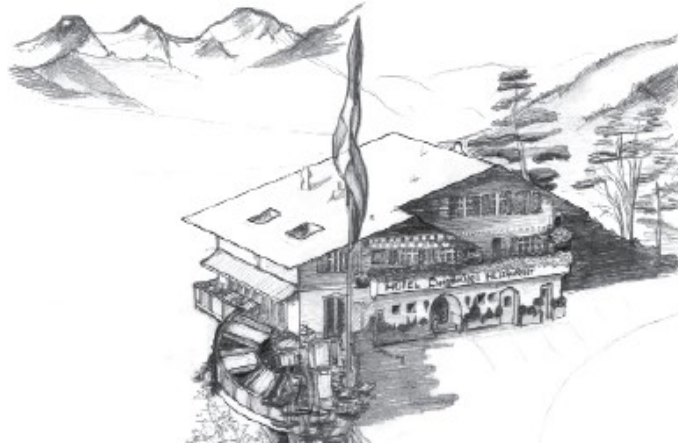


# Luegibrüggli



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

Kalbssteak 180gr.

Auserlesenes Rückensteak von Emmentaler Kalb Rosa gegrillt  
mit feiner Morchelrahmsauce Gemüse vom Markt und Taglierini (Nudeln)

52.00

### Schweinefleisch

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

### Poulet

Zarte Pouletbrust

Pouletbrust auf einem Rotkohl-Risotto  
umrahmt mit einer Portwein-Orangensauce

29.00

## 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

Alle Preise inkl. MwSt. und in CHF

## “ 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.		