

# 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 Stüdiowohnung im Dachstock eingebaut.

**1992 Übergabe des Luegibrüggli an seinen Sohn Konrad Bischoff & Sandra 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.

**2020/21** Kam Corona und wir hatten jede Menge Zeit unsere Hotelzimmer zu sanieren. Nun haben wir 3 schöne Doppelzimmer, die wir mit Stolz vermieten können. Wir haben den Lockdown überstanden.

**2022** Haben wir nochmals kräftig investiert. Ein Arbeitsgerüst ums Luegibrüggli musste gut geplant und ausgenutzt werden, wir haben zugleich die Fassade und das Dach saniert. Nun produzieren wir dank einer Photovoltaikanlage ca. 1/2 unseres Stromverbrauchs selbst. Zudem wurde unsere Terrasse neu gestaltet mit neuem Geländer & Bestuhlung und es wurden neue Sonnensegel montiert, damit unsere Terrasse ein bisschen Regensicherer ist.

## 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.

15.00

### Bresaola aus dem Tessin

serviert mit gehobeltem Bergkäse, Olivenöl und grobem Pfeffer  
sowie mit Oliven, eingelegter Knoblauch und getrockneten Tomaten

18.00

### Apéro Plättli ..

(mit Spezialitäten aus der Region)

Verschiedene luftgetrocknete Fleischsorten, feine Rauchdauerwurst,  
Hobelspeck und Hobelkäse und Kräuterbergmutschli auf urchigem Holzbrett serviert

18.00 für 1 Person / 28.00 für 2 Personen

### 6 Stk. Weinbergschnecken im Häuschen

mit zartschmelzender Kräuterbutter

15.00

### Verschiedene Blattsalate

8.00

### Gemischter Salat

9.50

## Aus dem Suppentopf

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

12.00

Würzige Knoblauch-Cremesuppe  
mit gerösteten Brotcroûtons und Rahmhaube

10.00

## 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.

Fischfilets aus der Region je nach Fang  
nach Haus Art zubereitet mit einer Kräuter-Kapernsauce  
Salzkartoffeln & Blattspinat  
Tagespreis

Lachforellenfilet vom Grill  
beträufelt mit Limonen-Olivenöl  
Gemüse vom Markt & Salzkartoffeln  
39.00

Die Bio Fischzucht Grabenmühle hat wegen Ihrer vorbildlichen Bewirtschaftung schon mehrere Awards erhalten.

## Aus dem tiefen Meer

Hauspezialität

Südafrikanische Scampi - Schwänze nach Adolf's Rezept  
Die speziell marinierten Scampi - Schwänze werden auf dem Grill zubereitet  
serviert mit einem köstlichen Risotto.

72.00

Eine wahre Delikatesse und es war ein Leibgericht meines Vaters / Grossvaters.

# Fleischspezialitäten

## Rindfleisch

Rindsfiletsteak vom Grill 220gr.

mit würziger Knoblauchbutter

Gemüse vom Markt und frittierte Rösti Krokette

49.50

Knochengereiftes Rindsentrecôte vom Grill 300gr.

mit Sauce Béarnaise

Gemüse vom Markt und Pommes frites

48.00

Rindshufschnitzel Ticino

mit Rucola, Bergkäse und Tomatenwürfel belegt

und mit Knoblauch, Olivenöl sowie reduzierter Balsamicoessig übergossen.

dazu feine Taglierini (Nudeln)

Chefs Leibgericht

36.00

## 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 Krokette / Nudeln / hausgemachte Rösti

Ein Klassiker aus unserer Küche.

58.00 pro Person

(Tellerservice)

## Kalbfileisch

Zartes Kalbssteak 180gr.  
Auserlesenes Rückensteak mit feiner Morchelrahmsauce  
Gemüse vom Markt und Taglierini (Nudeln)  
52.00

## Lamm

Tagliata vom Lammrückenfilet 200gr.  
mit einem Duft von Alpenkräutern und Dörrtomaten  
auf grünen Bohnen umrahmt mit einer Knoblauchsensauce  
dazu Taglierini (Nudeln)  
45.00 / 42.00

## Schweinefleisch

Schweinssteak vom Grill 200gr.  
mit Kräuterbutter  
Gemüse vom Markt und Pommes frites  
32.00

Saftiges Schweinskotelette vom Grill ca.300gr.  
mit feinem Bratenjus  
dazu feine Taglierini (Nudeln)  
29.00

## " ächdi schwyzer Chuchi "

### " Öpis mit Chäs "

Käseschnitte nach Walliser Art mit Spiegelei

19.00 / fl. Port. 16.00

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

23.50 / fl. Port. 19.50

Käsefondue ab 2 Personen

Feine Mischung aus verschiedenen Käsesorten

24.00 pro Person

### " Us der Röstli - Chuchi "

(Hausgemacht)

### " Oberländer-Röstli "

Hausgemachte Röstli mit Käse überbacken belegt mit Speck.

Tomaten und Spiegelei

23.00

als Vegi ohne Speck 21.00

Bischoff's - Buurebratwurst 200 gr.

dazu feine Zwiebelsauce nach Hausart

und hausgemachte Röstli

21.00

## Vegetarisch

### Reichhaltiges Gemüseteller

als Beilage Rösti Krokette / Pommes frites / Nudeln / Salzkartoffeln

23.50

### Fitnesssteller - Vegi

Pilz- Polenta-Schnitte mit diversen gemischten Salaten und Zitronenschnitz

23.00

### Risotto - Vegi

Saisonale Vegetarisches auf Rucola und Weisswein - Risotto

25.00

## Fitnesssteller

(Diverse Salate mit einem Stückfleisch oder Fisch Ihrer Wahl)

Rindsfiletsteak mit Knoblauchbutter	220gr	47.50
Rindsentrecôte mit Kräuterbutter	300gr	46.00
Rumpsteak mit Kräuterbutter	200gr	38.00
Kalbssteak mit Kräuterbutter	180gr	48.00
Schweinssteak mit Kräuterbutter	200gr	29.00
Lammrückenfilet mit Knoblauchbutter	200gr	43.00
Pouletbrust mit Kräuterbutter	ca. 160gr	26.50
Lachsforellenfilet Grabenmühle mit Limonenoel	ca. 160gr	37.00
Dazu bieten wir Ihnen ein Chacheli		5.50
Pommes frites oder Rösti Krokette an.		