HOTEL • RESTAURANT

Luegibrüggli

Familie Bischoff & Mitarbeiter begrüssen Sie recht herzlich im über 140 Jahre alten Luegibrüggli als willkommene Gäste. Wir 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 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 4.00)

IDEALE RÄUMLICHKEITEN FÜR JEDEN ANLASS

Alle Preise inkl. MwSt. und in CHF

Vorspeisen

Von der Bio Fischzucht Grabenmühle Sigriswil

Kaltgeräucherte Lachsforellenfiletstreifen

auf knackigem Blattsalat an einer Zitronen - Vinaigrette
18.00

Bergkäse Variation

(2-3-jähriger Hobelkäse, 1-jähriger Bergkäse und Kräuterbergmutschli)
Direkt von der Alp bezogen und im eigenen Felsenkeller gepflegt
16.50

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
18.50 für 1 Person / 34.00 für 2 Personen

6 Stk. Weinbergschnecken im Häuschen

mit zartschmelzender Kräuterbutter
15.00

Verschiedene Blattsalate

mit Hausdressing oder italienischem Dressing
8.00

Gemischter Salat

mit Hausdressing oder italienischem Dressing
10.00

Aus dem Suppentopf

Pikante Tomaten-Cremesuppe

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
& aus der Nachhaltigen Fischzucht Pilgrim in Ringgenberg

BIO-Lachsforellenfilet vom Grill

beträufelt mit Limonen—Olivenöl
Gemüse vom Markt & Salzkartoffeln
43.00

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

Aus dem tiefen Meer

Hausspezialität

Südafrikanische Scampi - Schwänze nach Adolf's Rezept

Die speziell marinierten Scampi - Schwänze werden auf dem Grill zubereitet
serviert mit Weisswein Risotto
79.00

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

Fleischspezialitäten

Rindfleisch

Rindsfiletsteak vom Grill

mit würziger Knoblauchbutter
Gemüse vom Markt und frittierte Rösti Kroketten

220gr. 54.00 / 160gr. 49.00

Knochengereiftes Rindsentrecôte vom Grill

mit Sauce Bérnaise
Gemüse vom Markt und Pommes frites

300gr. 49.00

Rindshuftschnitzel Ticino

mit Rucola, Bergkäse und Tomatenwürfel belegt
und mit Knoblauch, Olivenöl sowie reduzierter Balsamicoessig übergossen,
dazu feine Taglierini (Nudeln)
Chefs Leibgericht

38.00

ab 2 Personen

Châteaubriand

(Doppeltes Rindsfilet ca. 550gr.)
Am Stück Grilliertes Rindsfilet serviert mit 3 verschiedenen Saucen
reichhaltige Gemüsegarnitur vom Markt dazu wählen Sie eine Beilage aus
Pommes frites / Rösti Kroketten / Nudeln / hausgemachte Rösti
Ein Klassiker aus unserer Küche.

59.00 pro Person
(Tellerservice)

Kalbfleisch

Zartes Kalbssteak

Auserlesenes Rückensteak mit feiner Morchelrahmsauce
Gemüse vom Markt und Taglierini (Nudeln)

180gr. 56.00

Lamm

Tagliata vom Lammrückenfilet

mit einem Duft von Alpenkräutern und Dörrtomaten
auf Garten Bohnen umrahmt mit einer Knoblauchsenfsauce
dazu Taglierini (Nudeln)

200gr. 45.00 / 160gr. 40.00

Schweinefleisch

Schweinssteak vom Grill

mit Kräuterbutter
Gemüse vom Markt und Pommes frites

200gr. 34.00

Saftiges Schweinskotelette vom Grill

mit Bratenjus
dazu Taglierini (Nudeln)

ca. 300gr. 35.00

«ächdi schwyzer Chuchi»

«Öpis mit Chäs»

Käseschnitte nach Walliser Art
mit Spiegelei

19.50 / kl. Port. 16.50

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

25.00 / kl. Port. 22.00

Käsefondue Luegibrüggli ab 2 Personen
Mischung aus verschiedenen Käsesorten mit Brot und «gschwelti Härdöpfel»

26.50 pro Person

«Us der Rösti - Chuchi»
(Hausgemacht)

" Oberländer-Rösti "
Hausgemachte Rösti mit Käse überbacken belegt mit Speck,
Tomaten und Spiegelei

24.00 / als Vegi ohne Speck 22.00

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

23.00

Vegetarisch

Reichhaltiges Gemüseteller
als Beilage Rösti Kroketten / Pommes frites / Nudeln / Salzkartoffeln
25.00

Pulled Jackfruit mit Krautsalat auf gerollten Croissant
hausgemachte BBQ Sauce
Gemüse vom Markt
und Pommes frites
28.50

Pasta - Vegi
Lassen Sie sich Saisonal überraschen
25.00

Fitnessteller

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

Rindsfiletsteak mit Knoblauchbutter		220gr.	49.00
Rindsentrecôte mit Kräuterbutter		300gr.	45.00
Rumpsteak mit Kräuterbutter		200gr.	39.00
Kalbssteak mit Kräuterbutter		180gr.	49.00
Schweinssteak mit Kräuterbutter		200gr.	30.00
Lammrückenfilet-Spiessli mit Knoblauchbutter		200gr.	40.00
Pouletbrust mit Kräuterbutter	ca.	160gr.	29.00
Lachsforellenfilet Grabenmühle mit Limonenoel	ca.	180gr.	39.00

Dazu ein «Chacheli» 6.00
Pommes frites oder Rösti Kroketten

Alle Preise inkl. MwSt. und in CHF

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 Brienzersee 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 Studiowohnung im Dachstock eingebaut.

1992 Übergabe des Luegibrüggli an seinen Sohn Konrad Bischoff & Sandra Bischoff
Mittlerweile haben sie 4 Kindern Raphael, Laura, Nicholas und Leonard und führen das Luegibrüggli bis heute.

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.

2012/13 Unser Sohn Raphael (Küche) sowie unsere Tochter Laura (Service) helfen nun tatkräftig mit.

2013/15 Planung an die Öffentliche Kanalisation, sowie Umbau der Gästezimmer.

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.

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.