



Restaurant zur Brücke  
www.bruecke-zollbrueck.ch

unser Motto  
gewohnt jung

## Menuvorschläge



Restaurant zur Brücke



GATE 25

BAR WWW.GATE25.CH 3436 ZOLLBRÜCK

unser Motto  
gewohnt jung

Monika & Markus Roth – Lehmann  
Bahnhofstrasse 1, 3436 Zollbrück  
Tel. 034 / 496 76 68

info@bruecke-zollbrueck.ch

www.bruecke-zollbrueck.ch www.gate25.ch



## Werte Gäste

Es ist uns eine Freude, Ihnen unsere neuen Menus für Ihre Besonderen Anlässe präsentieren zu dürfen, welche wir mit Sorgfalt und Liebe für Sie zusammengestellt haben.

Sollten Sie in unserem Angebot kein passendes Menu finden, stellen wir Ihnen auch gerne Ihr Wunschmenu zusammen.

Für unsere Gerichte verwenden wir ausschliesslich einheimisches Schweine- und Kalbfleisch.

Das Rindfleisch beziehen wir aus Brasilien und das Lammfleisch aus Neuseeland. Das Geflügel in unseren Gerichten stammt ausschliesslich aus der Schweiz.

Um Ihnen diese Produkte an Ihrem Anlass auch wunschgemäss servieren zu können, bitten wir Sie höflichst uns 7 – 10 Tage vor Ihrem Anlass das Menu und die Anzahl Personen mitzuteilen.

Sämtliche Menus servieren wir Ihnen auf Wunsch auch gerne als Tellergericht oder wählen Sie einfach eines unserer attraktiven Tellergerichte aus unserer stets wechselnden à la Carte – Karte.

Wir wünschen Ihnen einen unvergesslichen Aufenthalt.

Monika & Markus Roth – Lehmann



# Inhaltsverzeichnis

- 4 - Schwein
- 8 - Kalb
- 10 - Rind
- 12 - Geflügel
- 14 - Vegi – Teller
- 16 - Buffets
- 20 - Dessert – Buffet



# Vom Schwein

## Menu 1

Grüner Salat

\*\*\*

Klare Gemüsesuppe

\*\*\*

Schweinsrahmschnitzel

Nudeln an Butter

Gemüse garnitur

Plattenservice	CHF	33.50
Tellerservice	CHF	30.50



## Menu 2

Grüner Blattsalat

\*\*\*

Brokkolicrèmesuppe

\*\*\*

Schweinskarreebraten mit Dorrpflaumen

Kartoffelgratin

Gemüsegarnitur

Plattenservice	CHF	35.00
Tellerservice	CHF	32.00



## Menu 3

Grüner Blattsalat

\*\*\*

Kartoffelcrèmesuppe

\*\*\*

Gemischter Braten & Poulet

Kartoffelkroketten oder Pommes frites

Gemüseplatte

Plattenservice	CHF	35.00
Tellerservice	CHF	32.00



## Menu 4

Grüner Blattsalat

\*\*\*

Bouillon mit Flädli

\*\*\*

Ganz gebratenes Schweinefilet an  
Campignonsauce  
Nudeln an Butter  
Gemüse garnitur

Plattenservice CHF 37.00

Tellerservice CHF 34.00



## Vom Kalb

### Menu 5

Knackige Blattsalate mit Kartoffelstreifen  
und Maiskörnern

\*\*\*

Bärlauchcrèmesuppe

\*\*\*

Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art  
Nudeln an Butter  
Gemüse garnitur

Plattenservice	CHF	37.50
Tellerservice	CHF	35.50





## Menu 6

Hausgemachte Geflügelterrinen mit Pistazien  
begleitet von knackigen Blattsalaten

\*\*\*

Champignoncrèmesuppe

\*\*\*

Glasierte Kalbsschulter  
Kartoffelkroketten  
Gemüse garnitur

Plattenservice CHF 36.50

Tellerservice CHF 33.50



## Vom Rind

### Menu 7

Grüner Blattsalat

\*\*\*

Bouillon mit Flädli

\*\*\*

Rindsschmorbraten nach Grossmutterart

Kartoffelstock

Gemüsegarntur

Plattenservice	CHF	34.50
Tellerservice	CHF	31.50



## Menu 8

Grüner Blattsalat

\*\*\*

Klare Gemüsesuppe

\*\*\*

Rindszunge an Kapernsauce  
Kartoffelstock

Plattenservice	CHF	27.00
Tellerservice	CHF	24.00



## Vom Geflügel

### Menu 9

Grüner Blattsalat

\*\*\*

Klare Gemüsesuppe

\*\*\*

Pouletgeschnetzeltes an pikanter  
Currysauce

Trockenreis mit Früchtegarnitur

Plattenservice	CHF	33.50
Tellerservice	CHF	30.50



## Menu 10

Gemischter Salat

\*\*\*

Bouillon mit Fideli

\*\*\*

Gebratene Pouletbrust an Pilzrahmsauce

Nudeln an Butter

Gemüse garnitur

Plattenservice	CHF	33.50
Tellerservice	CHF	30.50



## Vegi – Teller

Beim Vegi – Menu servieren wir die Suppe  
und den Salat wie beim Ausgewählten  
Fleisch – Menu.

### Vegi 1

Zucchini – Piccata mit Tomatensauce  
Spegetti  
Gemüse garnitur

Plattenservice	CHF	26.50
Tellerservice	CHF	23.50



## Vegi 2

Gebratene Quornschnitzel  
An Pilzrahmsauce  
Nudeln an Butter  
Gemüse garnitur

Plattenservice	CHF	33.50
Tellerservice	CHF	30.50



## Pasta – Buffet

### Amuse Bouche

\*\*\*

### Salatbuffet mit zwei verschiedenen Saucen

Karotten, Gurken, Randen, Tomaten – Mozzarella, Mais, zwei verschiedene Blattsalate

\*\*\*

### Hausgemachte Pastasorten

Rigatoni, Fusilli, Spaghettini, Papardelle  
(Penne, Spiralen, dünne Spaghetti, Breitbandnudeln)

### Saucen:

Carbonara, alla Bolognese, al Pesto,  
aglio e olio Knoblauch und Olivenöl

\*\*\*

### Panna Cotta

### Kastanienmousse

### Mokkaeis und Zitronensorbet

Preis pro Person

CHF 40.50





## Gotthelf – Buffet

### Amuse Bouche

\*\*\*

### Salatbuffet mit zwei verschiedenen Saucen

Karotten, Gurken, Weisskabis, zwei verschiedene Blattsalate,  
Speck und Croutons

\*\*\*

### Chüschtingi Guschlaschsuppe mit suurer Nidle

Goulaschsuppe mit Sauerrahm

\*\*\*

### Suure Blitzloch – Mocke

Rindsschmorbraten an Rotweinsauce

### Trueber Gschnätzlets

Kalbs-, Schweins- und Pouletgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce

### Spinatspätzli

Hausgemachte Kartoffelgnocchi

\*\*\*

### Gotte – Mina – Creme mit Öpfelstückli

Gebrannte Crème mit Apfelstücken und Rahm

### Merängge mit Nidle

Meringue mit Rahm

### Verschiedene Eissorten

Preis pro Person

CHF 48.50



## Willhelm Tell – Buffet

Amuse Bouche

\*\*\*

Trockenwurst  
Schwarzwälderschinken  
Buurehamme  
Bergkäse  
„Grosis berühmte Zöpfe“

\*\*\*

Ganz gebratenes Poulet  
Rosmarinjus  
Kartoffelkroketten  
Glasiertes Marktgemüse

Glasierter Schweinshalsbraten  
Pommes frites  
Glasiertes Marktgemüse

\*\*\*

Karottentorte mit Vanillerahm  
Meringue mit Rahm  
Verschiedene Eissorten  
Fruchtsaft

Preis pro Person

CHF 47.50



# Eiger, Mönch und Jungfrau – Buffet

## Amuse Bouche

\*\*\*

### Salate mit drei verschiedenen Saucen

Karotten, Gurken, Weisskabis, Randen, Tomaten – Mozzarella,  
Bohnen, 2 verschiedene Blattsalate

## Rauchlachs

\*\*\*

Glasierte Kalbsschulter

Kartoffelgratin

Glasiertes Marktgemüse

Am Stück gebratenes Schweinefilet

Pilzrahmsauce

Kartoffelgratin

Glasiertes Marktgemüse

\*\*\*

Gebrannte Crème

Karottentorte mit Vanillerahm

Zweierlei Schokoladenmousse

Meringue mit Rahm

Verschiedene Eissorten

Fruchtsaft

Preis pro Person

CHF 58.50



## Dessertbuffets

### Variante 1

Erfrischender Fruchtsalat

Emmentaler „Merängge und Nidle“

Gebrannte Crème

Vanille, Mocca, Erdbeere, Caramel

Warme Schokoladensauce und heiße  
Beeren

Preis pro Person

CHF 13.50



## Variante 2

Erfrischender Fruchtsalat

Emmentaler „Merängge und Nidle“

Gebrannte Crème

Schokoladenmousse, weiss oder dunkel  
nach Wahl

Schwarzwälderschnitte

Vanille, Mocca, Erdbeere, Caramel

Warme Schokoladensauce und heisse

Preis pro Person

CHF 17.50



## Variante 3

Erfrischender Fruchtsalat

Emmentaler „Merängge und Nidle“

Gebrannte Crème

Schokoladenmousse, weiss oder dunkel  
nach Wahl

Luftiges Früchtemousse je nach Saison

Panna Cotta nach Italienischem Rezept

Schwarzwälderschnitte

Vanille, Mocca, Erdbeere, Caramel

Warme Schokoladensauce und heiße  
Beeren

Preis pro Person                      CHF 21.50