



Gasthaus Brückli

ESSEN. TRINKEN. GENIESSEN. SCHATTDORF.

Bankettkarte



Vorspeisen

Kalte Vorspeisen

Melone CHF 15.50
mit Muotathaler Rohschinken

Geräuchertes Forellenfilet CHF 18.50
mit Meerrettichschaum, Salat Garnitur

Rauchlachsteller CHF 17.50
mit Meerrettichschaum Toastbrot und Butter

Rindstartar CHF 19.00
mit Toastbrot und Butter 70 Gramm

Hausgemachte Suppen

Tomatencreme Suppe CHF 32.50
mit Schlagrahm

Karotten-Ingwercreme CHF 10.50

Kürbiscreme CHF 10.50
mit Kokosmilch und Schlagrahm (Saisonal)

Grüne Spargelcreme CHF 10.50
mit Schlagrahm (Saisonal)

Gemüsebouillon CHF 8.50
mit Hausgemachten Flädle

Rindsbouillon CHF 9.00
mit Mark und Sherry



Salate

Salat

Nüsslisalat mit Ei und Speck	CHF 15.50
Blattsalat mit Speckstreifen und Champignon	CHF 15.50
Grüner Blattsalat	CHF 9.00
Bunt gemischter Salat	CHF 11.00



Hauptspeisen

Schwein

Schweinshalsbraten gefüllt mit Pflaumen mit Kartoffel Gratin und Gemüse garnitur	CHF 28.50
Schweineschulter Braten gespickt mit Bratspeck mit Kartoffelstock und Gemüse garnitur	CHF 28.50
Schweins-Carree-Braten mit Steinpilzrahmsauce, Rösti-Kroketten und Gemüse garnitur	CHF 30.50
Schweinsteak Gebrochener Drei-Pfeffer-Rahmsauce mit Nudeln und Gemüse garnitur	CHF 31.50
Schweinsfilet Medaillon an Apfel Calvados-Sauce mit Tagliatelle und Gemüse garnitur	CHF 41.00
Schweins-Saltimbocca mit Rotwein-Jus, Safranrisotto und Gemüse garnitur	CHF 32.00
Schweinsgeschnetzeltes mit Champignon Rahmsauce, Rösti und Gemüse garnitur	CHF 26.50
Schweinsschnitzel paniert Tomaten Spaghetti	CHF 24.50



Hauptspeisen

Kind

Haus-Eingelegter Sauerbraten CHF 28.50
mit Tessiner Rahmpolenta und Gemüse garnitur

Gespickter Rindsbraten (mit Kochspeck Gespickt) CHF 28.50
mit Kartoffelstock und Gemüse garnitur

Zartes Rindshuft-Steak CHF 43.50
an gebrochener Drei-Pfeffer-Rahmsauce
mit Reis und Gemüse garnitur

Roastbeef Rosa gebraten CHF 45.00
an Balsamico-Jus oder Sauce Béarnaise
mit Kartoffelgratin und Gemüse garnitur

Rindsfilet am Stück gebraten CHF 54.00
an Balsamico-Jus oder Sauce Béarnaise
mit panierten Krokettten und Gemüse garnitur

Poulet

Pouletbrust CHF 30.50
an Paprika-Rahmsauce
mit Mascarpone-Risotto und Gemüse garnitur

Pouletbrustgeschnetzeltes CHF 30.50
an Currysauce
im Reisring mit Früchte garnitur

Pouletbrust Piccata CHF 32.50
mit Safranrisotto und Gemüse garnitur



Hauptspeisen

Kalb

Kalbsgeschnetzelt CHF 36.50
an sämiger Pilzrahmsauce
mit Nudeln und Gemüse garnitur

Zartes Kalbssteak Rosa gebraten CHF 49.50
an Calvadosauce mit Apfelwürfel
mit Rösti-Kroketten und Gemüse garnitur

Kalbs-Piccata CHF 44.50
an Balsamico-Jus
mit Weisswein-Risotto und Gemüse garnitur

Kalbsschulterbraten CHF 35.50
an Merlot Bratensauce
mit panierten Kroketten und Gemüse garnitur

Kalbsschnitzel CHF 44.50
an sämiger Morchel-Rahmsauce
mit Tagliatelle Nudeln und Gemüse garnitur

Lamm

Lamm Entrecôte (220 g) CHF 42.00
Provençales
mit Mascarpone Risotto und Gemüse garnitur

Chabis und Schaffleisch CHF 24.50
mit Salzkartoffeln



Vier-Gang-Menüs

Menu 1

Geräuchertes Urner Forellen-Filet aus Attinghausen
mit Meerrettich-Schaum Selleriesalat CHF 65.50

Gemüsebouillon mit Flädle

Zarte Pouletbrust
an Paprika Rahmsauce
mit Safranrisotto und Gemüse garnitur

Hausgemachtes Parfait Glace
mit Frücht garnitur

Menu 2

Süsse Honigmelonen
mit Muotathaler Rohschinken CHF 68.50

Lauchcreme Suppe

Kalbsbraten
an Merlot Bratenjus
mit Kartoffelgratin und Gemüse garnitur

Gebrannte Creme
mit Vanilleglace und Eierlikör

Menu 3

Französische Zwiebelsuppe
mit Käsecroutons CHF 62.00

Gebratenes Urner Forellen-Filet aus Attinghausen
auf Lauchrisotto

Schweinssteak
an Apfelcalvados-Sauce
mit Tagliatelle Nudeln und Gemüse garnitur

Aprikosensorbet
mit Aprikosenlikör



Vier-Gang-Menüs

Menu 4

Gemüsebouillon
mit Flädle

CHF 84.00

Gotthard Lachsfilet
auf Gemüsebett

Kalbsnierstück am Stück gebraten
mit Kräuter-Bratkartoffeln und Gemüse garnitur

Toblerone-Mousse Hell und Dunkel
mit Frücht garnitur

Menu 5

Französische Zwiebelsuppe
mit Käsecroutons

CHF 72.50

Nüsslisalat
mit Ei

Lamm-Entrecôte
Provençale
mit Kartoffel-Lauch-Gratin und Gemüse garnitur

Sorbet Teller nach Wahl

Menu 6

Blattsalat
mit Rauchlachsstreifen

CHF 69.50

Karotten-Orangen-Cremesuppe

Schweins-Filet am Stück gebraten
an Apfel-Calvados-Rahmsauce
mit Spätzli und Gemüse garnitur

Frischer Fruchtsalat
mit Vanilleglace

Menu Vorschläge für Familienfeste,
Firmenanlässe, Vereinsnässe und Hochzeiten
Nur für Gruppen Ab 10 Personen



Alle Preise inkl. MwSt.

Vier-Gang-Menüs

Menu 7

Wald-Pilzcremesuppe
mit Schlagrahmhaube

CHF 71.50

Blattsalat
mit Speckstreifen

Rosa Gebratenes Roastbeef
an Balsamico-Jus oder Sauce Béarnaise
mit Kartoffelgratin und Gemüse garnitur

Panna cotta
mit heissen Waldbeeren

Menu 8

Muotathaler Landrauchschenken
mit Honigmelonen

CHF 78.50

Karotten-Ingwer-Cremesuppe
mit Schlagrahmhaube

Zartrosa gebratenes Kalbssteak
an Morchel-Rahmsauce
mit Rösti-Kroketten und Gemüse garnitur

Zimtparfait
mit Marinierten Zwetschgen



Dessert

Dessert

Muotathaler Rahm Kirsch Torte	CHF 9.50
Frischer Fruchtsalat mit Vanille Glace	CHF 12.50
Panna cotta mit heissen Waldbeeren	CHF 12.50
Tiramisu mit Diverse Aromen	CHF 11.50
Schokotraum mit Vanilleglace (Warmes Schokoküchlein)	CHF 12.50
Toblerone-Mousse Weiss und Dunkel mit Früchtegarnitur	CHF 12.50
Hausgemachte Früchteparfait Geschmack nach Wunsch	CHF 11.50
Kaffee Parfait mit Apfelsauce	CHF 11.50
Gebrannte Creme mit Vanilleglace und Eierlikör	CHF 12.50
Hausgemachte Caramelköpfl	CHF 9.50
Himbeeren-Mascarpone-Creme im Glas	CHF 10.50
Mango-Mascarpone-Creme im Glas	CHF 10.50
Apfelküchlein mit Vanilleglace	CHF 12.50
Cheesecake mit Früchtegarnitur nach Wahl	CHF 14.50
Oder Diverse Glace und Kreationen aus unserer Glace Karte.	



Herkunft & Lieferanten

Wir verwenden überwiegend Produkte aus der Region und Umgebung und legen grossen Wert auf Qualität und Transparenz

Unsere Lieferanten

Metzgerei: Muota Metzg Mettler, Muotathal
Gemüse & Früchte: Mundo AG, Rothenburg
Molkereiprodukte: Mundo AG, Rothenburg
Käse: Diverse Urner Alpen sowie Muota Metzg Mettler, Muotathal
Brot: Fredy's Bäckerei, Baden (AG)

Brot ausschliesslich aus pestizidfreiem Getreideanbau aus der Schweiz

Fleisch- & Eierdeklaration

Rindfleisch: Schweiz, Australien, Argentinien, Brasilien, Uruguay, Irland
Kalbfleisch: Schweiz
Schweinefleisch: Schweiz
Lammfleisch: Schweiz, Neuseeland, Australien
Geflügel: Schweiz
Eier: Freilauf-Eier aus dem Urnerland (Fam. Baumann)

Rind- und Lammfleisch aus dem Ausland kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein und/oder mit nichthormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika behandelt worden sein.

Allergene

Glutenhaltige Getreide, Krebstiere/Weichtiere, Eier, Fische, Erdnüsse, Nüsse, Sojabohnen, Milch (inkl. Laktose), Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid und Sulfite, Lupinen

Allergiker Hinweis

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

