Gasthaus Brückli

ESSEN. TRINKEN. GENIESSEN. SCHATTDORF.

Bankettkarte

Vorspeisen

Kalte Vorspeisen

Melone CHF 15.50
mit Muotathaler Rohschinken

Geräuchtes 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 10.50
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

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

Alle Preise inkl. MwSt.

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

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

Alle Preise inkl. MwSt.

Hauptspeisen

Schwein

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

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

Alle Preise inkl. MwSt.

Hauptspeisen

Rind

Haus-Eingelegter Sauerbraten — CHF 28.50
mit Tessiner Rahmpolenta und Gemüsegarnitur

Gespickter Rindsbraten (mit Kochspeck Gespickt) — CHF 28.50
mit Kartoffelstock und Gemüsegarnitur

Zartes Rindshuft-Steak — CHF 43.50
an gebrochener Drei-Pfeffer-Rahmsauce
mit Reis und Gemüsegarnitur

Roastbeef Rosa gebraten — CHF 45.00
an Balsamico-Jus oder Sauce Béarnaise
mit Kartoffelgratin und Gemüsegarnitur

Rindsfilet am Stück gebraten — CHF 54.00
an Balsamico-Jus oder Sauce Béarnaise
mit panierten Kroketten und Gemüsegarnitur

Poulet

Pouletbrust — CHF 30.50
an Paprika-Rahmsauce
mit Mascarpone-Risotto und Gemüsegarnitur

Pouletbrustgeschnetzeltes — CHF 30.50
an Currysauce
im Reisring mit Früchtegarnitur

Pouletbrust Piccata — CHF 32.50
mit Safranrisotto und Gemüsegarnitur

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

Alle Preise inkl. MwSt.

Hauptspeisen

Kalb

Kalbsgeschnetzeltes — CHF 36.50
an sämiger Pilzrahmsauce
mit Nudeln und Gemüsegarnitur

Zartes Kalbssteak Rosa gebraten — CHF 49.50
an Calvadossauce mit Apfelwürfel
mit Rösti-Kroketten und Gemüsegarnitur

Kalbs-Piccata — CHF 44.50
an Balsamico-Jus
mit Weisswein-Risotto und Gemüsegarnitur

Kalbsschulterbraten — CHF 35.50
an Merlot Bratensauce
mit panierten Kroketten und Gemüsegarnitur

Kalbsschnitzel — CHF 44.50
an sämiger Morchel-Rahmsauce
mit Tagliatelle Nudeln und Gemüsegarnitur

Lamm

Lamm Entrecôte (220 g) — CHF 42.00
Provençales
mit Mascarpone Risotto und Gemüsegarnitur

Chabis und Schaffleisch — CHF 24.50
mit Salzkartoffeln

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

Alle Preise inkl. MwSt.

Vier-Gang-Menus

Menu 1

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

Gemüsebouillon mit Flädle

Zarte Pouletbrust
an Paprika Rahmsauce
mit Safranrisotto und Gemüsegarnitur

Hausgemachtes Parfait Glace
mit Früchtegarnitur

Menu 2

Süsse Honigmelonen — CHF 68.50
mit Muotathaler Rohschinken

Lauchcreme Suppe

Kalbsbraten
an Merlot Bratenjus
mit Kartoffelgratin und Gemüsegarnitur

Gebrannte Creme
mit Vanilleglace und Eierlikör

Menu 3

Französische Zwiebelsuppe — CHF 62.00
mit Käsecroutons

Gebratenes Urner Forellen-Filet aus Attinghausen
auf Lauchrisotto

Schweinssteak
an Apfelcalvados-Sauce
mit Tagliatelle Nudeln und Gemüsegarnitur

Aprikosensorbet
mit Aprikosenlikör

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

Alle Preise inkl. MwSt.

Vier-Gang-Menus

Menu 4

Gemüsebouillon — CHF 84.00
mit Flädle

Gotthard Lachsfilet
auf Gemüsebett

Kalbsnierstück am Stück gebraten
mit Kräuter-Bratkartoffeln und Gemüsegarnitur

Toblerone-Mousse Hell und Dunkel
mit Früchtegarnitur

Menu 5

Französische Zwiebelsuppe — CHF 72.50
mit Käsecroutons

Nüsslisalat
mit Ei

Lamm-Entrecôte
Provençale
mit Kartoffel-Lauch-Gratin und Gemüsegarnitur

Sorbet Teller nach Wahl

Menu 6

Blattsalat — CHF 69.50
mit Rauchlachsstreifen

Karotten-Orangen-Cremesuppe

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

Frischer Fruchtsalat
mit Vanilleglace

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

Alle Preise inkl. MwSt.

Vier-Gang-Menus

Menu 7

CHF 71.50

Wald-Pilzcremesuppe
mit Schlagrahmhaube

Blattsalat
mit Speckstreifen

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

Panna cotta
mit heissen Waldbeeren

Menu 8

CHF 78.50

Muotathaler Landrauchschinken
mit Honigmelonen

Karotten-Ingwer-Cremesuppe
mit Schlagrahmhaube

Zartrosa gebratenes Kalbssteak
an Morchel-Rahmsauce
mit Rösti-Kroketten und Gemüsegarnitur

Zimtparfait
mit Marinierten Zwetschgen

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

Alle Preise inkl. MwSt.

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 Caramelköpfli	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.

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

Alle Preise inkl. MwSt.

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.

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

Alle Preise inkl. MwSt.