



Gasthaus Brückli

ESSEN. TRINKEN. GENIESSEN. SCHATTDORF.

Speisekarte

ESSEN. TRINKEN. GENIESSEN





Gasthaus Brückli

ESSEN. TRINKEN. GENIESSEN. SCHATTDORF.

Herzlich Willkommen im Gasthaus Brückli Schattdorf

Ich, Heinz Hürlimann und mein Team
freuen uns, Sie, werter Gast, in unserem Gasthaus
begrüssen und verwöhnen zu dürfen, so dass Ihre Wünsche
für Speis und Trank in Erfüllung gehen.

Wir wünschen Ihnen einen
Guten Appetit

Wir empfehlen uns für:
Familienfeiern, Hochzeiten, Vereinsanlässe, Firmenessen
oder auch Sitzungen. In unserem Saal für bis zu
60 Personen



Suppen & Salate

Suppen

Tagessuppe	CHF 6.50
Bouillon mit Ei	CHF 7.00
Bouillon Natur	CHF 6.00
Bouillon mit Sherry	CHF 8.50
Tomatensuppe hausgemacht mit Schlagrahm	CHF 10.50
Kokosnusscreme mit Crevetten	CHF 14.50

Salate

Grüner Blattsalat	CHF 9.50
Bunt Gemischter Salat	CHF 11.50
Blattsalat mit Speck und Champignon	CHF 15.50
Tomatensalat mit Speck und Zwiebeln	CHF 15.50

Salat Dressings

Wählen Sie zwischen:
Französisch · Italienisch ·
Balsamico/Honig · Himbeeren/Honig



Schweinefleisch

Schnitzel

Schweinsschnitzel (200 g) CHF 30.50
mit Pilzrahmsauce, Nudeln und Gemüse garnitur

Schwabenschnitzel (200 g) CHF 31.50
Schweinsschnitzel paniert mit Pilzrahmsauce,
Nudeln und Gemüse garnitur

Schweinsschnitzel paniert (200 g) CHF 29.00
mit Pommes frites und Gemüse garnitur

Steak

Schweinssteak Brückli (250 g) CHF 33.50
mit Café de Paris überbacken, Rösti-Kroketten
und Gemüse garnitur

Schweinssteak Förster (300 g) CHF 35.50
mit Kräuter-Steinpilzen und Raclettekäse überbacken,
Pommes frites und Gemüse garnitur

Schweinssteak Drei-Pfeffer-Panade (250 g) CHF 33.50
auf Cognac-Rahmsauce, Rösti-Kroketten
und Gemüse garnitur

Schweinssteak (250 g) CHF 31.50
mit Kräuterbutter, Pommes frites und Gemüse garnitur



Brückli's Cordon bleu

Cordon bleu

Altbekannt Cordon bleu (300 g) Schinken und Raclettekäse, Pommes frites oder Rösti-Kroketten, Gemüse garnitur	CHF 32.50
Brückli Cordon bleu (300 g) Urner Fondue-Mischung und Schinken, Pommes frites oder Rösti-Kroketten, Gemüse garnitur	CHF 34.50
Cordon bleu Hürli Spezial (300 g) Rohschinken und Appenzeller Käse im Drei-Pfeffer-Paniermehl, Pommes frites oder Rösti-Kroketten, Gemüse garnitur	CHF 34.50
Äpler Cordon bleu (350 g) Urner Alpkäse, Speck und Zwiebeln, Pommes frites oder Rösti-Kroketten, Gemüse garnitur	CHF 34.50
Teufels-Stein Cordon bleu  Raclettekäse, Chili-Paste und Muotathaler Salami, Pommes frites oder Rösti-Kroketten, Gemüse garnitur	CHF 32.50
Kalbs Cordon bleu San Gottardo (300 g) Gorgonzola und Schinken, Pommes Frites oder Rösti-Kroketten, Gemüse garnitur	CHF 44.50



Rind & Kalb

Rinds-Entrecôte Federal (250 g) Überbacken mit Café de Paris, Beilagen nach Wahl, Gemüse garnitur	CHF 44.50
Rindsfilet mit Kräuter-Nusskruste auf (220 g) Cognac Rahmsauce in der Guss-Platte, Beilagen nach Wahl, Gemüse garnitur	CHF 54.50
Rindsfilet Steak im Speckmantel (220 g) Überbacken mit Café de Paris Beilagen nach Wahl, Gemüse garnitur	CHF 54.50
Rindsfilet Stroganoff (180 g) an Paprika-Peperoni Rahmsauce, Beilagen nach Wahl, Gemüse garnitur	CHF 51.50
Wienerschnitzel vom Kalbseckstück (200 g) mit Preiselbeeren Beilagen nach Wahl, Gemüse garnitur	CHF 44.50



Poulet

Pouletbrust (ca. 180 g) mit Pilzrahmsauce, Nudeln und Gemüse garnitur	CHF 32.50
Pouletbrust (ca. 180 g) mit Café de Paris Rösti-Kroketten und Gemüse garnitur	CHF 31.00
Pouletbrust (ca. 180 g) gefüllt mit Frischkäse und Tomaten-Chili, in Panko paniert, Pommes frites und Gemüse garnitur	CHF 34.50
Pouletbrust (ca. 180 g) gefüllt mit Kräuter-Frischkäse und Tomaten-Nuss Pesto im Speckmantel, mit Rösti-Kroketten und Gemüse garnitur	CHF 32.50
Pouletbrust Drei Pfeffer Panade (ca. 180 g) mit Knoblauch-Dip, Pommes frites und Gemüse garnitur	CHF 32.50
Poulet Cordon Bleu «Banana Joe» (ca. 350 g) mit Raclettekäse, Curry-Bananen und Schinken, in Panko paniert, Pommes frites und Gemüse garnitur	CHF 35.50



Vegetarisch

Rösti-Pastetli mit Pilzragout und Gemüse	CHF 26.50
Rösti-Pastetli mit Rahmgemüse, Trockenreis	CHF 26.50
Fettuccine della Nonna an Tomaten-Nuss-Pesto, Cherrytomaten und Champignons	CHF 24.50
Reich garnierter Gemüseteller mit hausgemachten Mais-Kroketten	CHF 28.50
Reich garnierter Gemüseteller mit Rösti-Kroketten	CHF 27.50



Tartarenhut oder Fleisch Fondue

Nur auf Vorbestellung | 24 Std. ab 2 Personen

Tartaren Hut-Brückli

Schweinefleisch/Rindfleisch/ Poulet und Speck
Gemüse Julienne/ Champignon und Glasnudeln

CHF 54.50

Dazu servieren wir Ihnen 6 verschiedene hausgemachte
Saucen und Essigfrüchte.

Als Beilage können Sie wählen zwischen Pommes frites,
Rösti-Kroketten oder Reis

Fondue Chinoise

Schweinefleisch/Rindfleisch/Kalbfleisch

CHF 56.50

Dazu servieren wir Ihnen 6 verschiedene hausgemachte
Saucen und Essigfrüchte.

Als Beilage können Sie wählen zwischen Pommes frites,
Rösti-Kroketten oder Reis

Fondue Bourguignon

Schweinefleisch /Rindfleisch /Kalbfleisch /Crevetten

CHF 59.50

Dazu servieren wir Ihnen 6 verschiedene hausgemachte
Saucen und Essigfrüchte.

Als Beilage können Sie wählen zwischen Pommes frites,
Rösti-Kroketten oder Reis



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.

