



Herzlich Willkommen

bei uns im Gasthof Brücke Hagneck.
Wir freuen uns, dass Sie uns besuchen.

*Bienvenue chez nous à l'auberge "Gasthof Brücke" à Hagneck.
Nous sommes heureux que vous nous rendiez visite.*

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

Sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles à provoquer des allergies ou des intolérances.

Ueli Wüthrich & Team

Alle Preise in CHF und inklusive 8,1% MWST

Tous les prix s'entendent en CHF avec TVA 8,1% incluse

Lieber Gast

Gerne bringen wir Ihnen eine Karaffe Leitungswasser an den Tisch. Bis dieses Wasser bei Ihnen ankommt, sind verschiedene Dienstleistungen nötig. Damit Sie aus sauberen Gläsern trinken können, werden diese jeweils maschinell gereinigt. Das benötigt Strom, Wasser, Geräte und Mitarbeiter. Auch wird Ihnen das Ganze von unseren freundlichen Servicemitarbeitern gebracht.

Deshalb erlauben wir uns, Ihnen einen Unkostenbeitrag zu verrechnen.

1 Karaffe à 0,5 Lt. / CHF 1.50

1 Karaffe à 1 Lt. / CHF 3.00

Besten Dank für Ihr Verständnis.

Cher invité

C'est avec plaisir que nous vous apportons une caraffe d'eau du robinet. Jusqu'à ce que cette eau arrive à votre table, diverses prestations sont nécessaires. Entre autre, le verre dans lequel vous boirez, sera préalablement lavé. Pour ceci, nous avons besoin d'eau, d'électricité, d'une machine, de produit de lavage et de main d'oeuvre. Le tout vous est servi par du personnel de service chaleureux et compétent.

C'est pour cela que nous nous permettons de vous facturer une participation aux frais.

1 Caraffe à 0.5 Lt. / CHF 1.50

1 Caraffe à 1 Lt. / CHF 3.00

Merci de votre compréhension.

Lieber Gast

Sie haben hier eine Menükarte mit verkleinerter Auswahl in der Hand. Wie Sie sicher schon aus den Medien oder von anderen Gastronomiebetrieben erfahren haben, ist es in unserer Branche schwierig geworden, gut ausgebildetes Personal rekrutieren zu können.

Unser Betrieb versucht mit dieser verkleinerten Menü-Auswahl, dieser Situation Rechnung zu tragen. So können wir weiterhin gewährleisten, dass unser Qualitätsstandard erhalten bleibt.

Wir sind davon überzeugt, dass Sie trotzdem ein Gericht finden, welches Ihren Wünschen entspricht.

Herzlichen Dank für Ihr Verständnis.

Ueli Wüthrich

Cher invité

Dans vos mains, vous avez une carte de menu avec une sélection réduite. Comme vous l'avez probablement déjà appris dans les medias ou auprès d'autres établissements de restauration, il est devenu difficile dans notre industrie de recruter du personnel bien formé.

Notre établissement essaie de tenir compte de cette situation en réduisant la grandeur de la carte. De cette façon, nous pouvons continuer à garantir le maintien de notre standard de qualité.

Nous sommes convaincus que vous trouverez toujours néanmoins un plat qui répond à vos envies.

Merci pour votre compréhension.

Ueli Wüthrich



Wildkarte

VORSPEISEN

WILDERRINE, hausgemacht, mit Fruchtchutney und Herbstgarnitur	klein 15	20
KÜRBISSUPPE mit Rahmhaube und karamellisierten Kürbiskernen		11
NÜSSLERSALAT an Himbeerdressing mit sautierten Eierschwämmli		15

HAUPTGERICHTE

WILDSCHWEINPFEFFER, hausgemacht, an kräftiger Rotweinsauce, jägerart	32	36
REHPFEFFER, hausgemacht, an kräftiger Rotweinsauce, jägerart	32	36
REHGESCHNETZELTES an feiner Cognacrahmsauce	41	45
REHSCHNITZEL an feiner Wildrahmsauce	41	45
REHRÜCKEN nach Art des Hauses, rosa gebraten, an Waldpilzsauce		53
HIRSCHBRATEN, geschmort, jägerart	32	36
WEIDMANNSSHEIL-TELLER, Hirschentrecôte, rosa gebraten, an Waldpilzsauce		45

Zu jedem Hauptgericht servieren wir Ihnen Rosenkohl, Rotkraut aus der Region und glasierte Kastanien wahlweise mit unseren hausgemachten Spätzli, hausgemachtem Kartoffelstock oder Butternudeln.

HERBST-WILDTELLER, hausgemachte Spätzli mit Cognacrahmsauce und frischen Pilzen, Rosenkohl, Rotkraut aus der Region, glasierte Kastanien, Trauben	30	34
---	----	----

WILDMENÜ

KÜRBISSUPPE mit Rahmhaube und karamellisierten Kürbiskernen	
NÜSSLERSALAT an Himbeerdressing mit Eierschwämmli	
ZARTES REHGESCHNETZELTES an feiner Cognacrahmsauce mit unseren hausgemachten Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut aus der Region und glasierten Kastanien	
CHF 57	

WEINEMPFEHLUNG

ROTWEIN	Kronos 2022	10cl	8.2	75cl	49
	<i>Giauque Weinbau, Ligerz</i>				
	Rioja Vivanco Reserva 2017	10cl	8.2	75cl	49
	<i>Vivanco Bodega, Spanien</i>				
	Magnum 2017				98
SAUSER	Ramseier, alkoholhaltig	10cl	2.6		



Carte de chasse

Entrées

	petit	
<i>Terrine de gibier maison avec chutney aux fruits et garniture automnale</i>	15	20
<i>Délicieuse soupe à la courge sous un capuchon de crème et de graines de courge caramélisées</i>		11
<i>Salade de doucette avec des chanterelles sautées et dressing à la framboise</i>		15

Plat principal

<i>Civet de sanglier maison à la sauce au vin rouge de la manière chasseur</i>	32	36
<i>Civet de chevreuil maison à la sauce au vin rouge de la manière chasseur</i>	32	36
<i>Emincé de chevreuil à la sauce à la crème affinée au cognac</i>	41	45
<i>Escalopes de chevreuil avec sa sauce gibier affinée à la crème</i>	41	45
<i>Selle de chevreuil maison avec sa sauce aux champignons des bois</i>		53
<i>Rôti de cerf braisé, à la manière chasseur</i>	32	36
<i>Entrecôte de cerf «Bonne Chasse» avec sa sauce aux champignons des bois</i>		45

Tous les plats principaux sont accompagnés de choux de Bruxelles, de chou rouge de la région de marrons glacés et à choix de spätzli maison, de purée de pommes de terre maison ou de nouilles au beurre.

<i>Assiette de chasse automne, spätzli maison avec sauce à la crème affinée au cognac et des champignons frais accompagnés de choux de Bruxelles, de chou rouge de la région et marrons glacés</i>	30	34
--	----	----

Menu de chasse

<i>Soupe à la courge sous un capuchon de crème et de graines de courge caramélisées</i>	
<i>Salade de doucette avec des chanterelles sautées et dressing à la framboise</i>	
<i>Emincé de chevreuil à la sauce à la crème affinée au cognac accompagné de spätzli maison, choux de Bruxelles, chou rouge de la région et marrons glacés</i>	
CHF 57	

Suggestion de vin

ROTWEIN	Kronos 2022	10cl	8.2	75cl	49
	<i>Giauque Weinbau, Ligerz</i>				
	Rioja Vivanco Reserva 2017	10cl	8.2	75cl	49
	<i>Vivanco Bodega, Spanien</i>				
	Magnum 2017				98
SAUSER	Ramseier, alcoolisé	10cl	2.6		



KALTE VORSPEISEN / ENTREES FROIDES

SALAT / SALADE

DIVERSE BLATTSALATE mit Ei und Tomate an Hausdressing 10
Diverses salades vertes avec œuf, tomates et sauce maison

GEMISCHTER SALAT 12
Salade mêlée

NÜSSLERSALAT mit Ei, Speck und Croûtons an Hausdressing 15
Salade de doucette avec œuf, lard, croûtons et sauce maison

WARME VORSPEISEN / ENTREES CHAUDES

SUPPEN / SOUPES

FISCHSUPPE „du Chef“ 20
Soupe de poisson „du Chef“



FISCHGERICHTE / PLATS DE POISSON

klein/petit

EGLI / PERCHE

EGLIFILETS FRITTIERT mit Salzkartoffeln, Tartarsauce und Marktgemüse
Filets de perche frits avec pommes de terre natures, sauce tartare et légumes du marché

36

40

EGLIFILETS MEUNIÈRE mit Salzkartoffeln, Mandeln und Marktgemüse
Filets de perche meunière aux amandes avec pommes de terre natures et légumes du marché

37

41

FELCHEN / FERA

FELCHENFILETS FRITTIERT mit Salzkartoffeln, Tartarsauce und Marktgemüse
Filets de féra frits avec pommes de terre natures, sauce tartare et légumes du marché

35

39

FELCHENFILETS MEUNIÈRE «du Chef», provenzalische Art, mit Marktgemüse und Salzkartoffeln
Filets de féra meunière « du chef » style provençal, avec pommes de terre natures et légumes du marché

37

41



FLEISCHGERICHTE / PLATS DE VIANDE

klein/petit

RIND / BOEUF

„BRÜGGSTEAK“, vom Entrecôte geschnittenes Steak an kräftiger grüner Pfeffersauce mit Pommes Frites und Marktgemüse 42
„Brüggsteak“, steak d'entrecôte à une sauce relevée au poivre vert avec pommes frites et légumes du marché

KALB / VEAU

WIENERSCHNITZEL mit Preiselbeeren, dazu Pommes Frites und Marktgemüse 38 42
Escalope panée (viennoise) avec des airelles servie avec pommes frites et légumes du marché

SCHWEIN / PORC

SCHNITZEL „MELBA“ an sämiger Pilzrahmsauce mit Butternudeln und Marktgemüse 27 31
Escalope à une onctueuse sauce à la crème aux champignons, pêche avec des nouilles au beurre et légumes du marché

SCHNITZEL PANIERT mit Pommes Frites und Marktgemüse 25 29
Escalope panée avec pommes frites et légumes du marché

HAUSSPEZIALITÄT / SPECIALITE MAISON

„SCHWEINS-CORDON BLEU HAUSGEMACHT“, gefüllt mit Greyerzerkäse und gekochtem Bauernschinken, dazu Pommes Frites und Marktgemüse 38
„Cordon bleu de porc maison“ au fromage Gruyère et jambon (cuit) paysan avec des pommes frites et légumes du marché

STEAK „FÖRSTERART“ mit frischen Pilzen, Speck, Spätzli und Marktgemüse 38
Steak «forestier» avec champignons frais, lard, spätzli et légumes du marché



VEGETARISCH / VEGETARIEN

klein/petit

*FRÜCHTE-CASIMIR im Gemüsereisring mit frischer Früchtegarnitur 24 28

**Casimir aux fruits servi dans son anneau de riz aux légumes garni de fruits frais*

*REICHHALTIGER GEMÜSETELLER mit Salzkartoffeln 22 26

**Riche assiette de légumes avec pommes de terre nature*

RÖSTI-PICK mit Kräuterquarkfüllung mit Salat (Fitness) 22 26

Rösti-pick farcis au séré aux fines herbes avec salades (fitness)

RÖSTI-PICK mit Kräuterquarkfüllung mit Gemüse (Fitness) 23 27

Rösti-pick farcis au séré aux fines herbes avec légumes frais du marché (fitness)

VEGAN / VEGAN

SOJA-GESCHNETZELTES an feiner Orangensauce im Gemüsereisring 26 30

Emincé de soja à une fine sauce à l'orange dans un anneau de riz au légumes

*Kann auch als vegan bestellt werden

*Peut être commandé végétarien



Unser Fleisch / Fisch kommt aus folgenden Herkunftsländern
Nos viandes / poissons proviennent des pays suivant

Rind, Kalb, Schwein
Boeuf, veau, porc

Schweiz
Suisse

Wild
Gibier

Europa (aus freier
Wildbahn)
*Europe (de milieux
naturels)*

Süßwasserfische
Poissons d'eau douce

je nach Fang
*selon l'arrivage de
la pêche de jour*

Felchen
Féra

Schweiz
Suisse

Egli
Perche

Polen
Pologne