



MENU KETTENBRÜCKE

Schweizer Bio Lachsroulade aus dem Bündner Dorf Lostallo mit Meerrettich, Gurke und Fenchel ***	22
Entenleber gebraten mit Macadamianüssen, Shiitake und Zweierlei vom Rumtopf ***	28
Entrecôte und glacierte Schulter vom Lamm aus dem Berner Oberland mit Spitzkohl-Bulgurröllchen und Taggiasca-Oliven ***	53
Mousse von Himbeere und Limette auf Pistazien-Biskuit und Mandelrahmglace	16
Hausgemachte Pralinés	pro Stück 2
Drei-Gang-Menu (ohne Entenleber)	84
Vier-Gang-Menu	98


Bestellungseingang ab drei Gängen bis 20.30 Uhr.

Alle Gänge sind auch einzeln wählbar.

Bei Änderungen des Menus behalten wir uns vor, einen Aufpreis zu verrechnen.



VORSPEISEN


Rindstatar „Thai Style“ mit Tempuragemüse, Shiso-Kresse und Ingwer-Mayonnaise	26
Schweizer Bio Lachsroulade aus dem Bündner Dorf Lostallo mit Meerrettich, Gurke und Fenchel	22
Salat «Kettenbrücke» mit frischen Champignons, Kräutercroûtons, weissem Balsamico-Dressing und karamellisierten Pinienkernen	13
"Panzanella" Salat von alten Tomatensorten in Olivenöl, geröstete Focaccia, Basilikum, rote Zwiebeln und gezupfte cremige Burrata	19
 Gemüse-Müesli mit Petersilienwurzelmilch	17
Entenleber gebraten mit Macadamianüssen, Shiitake und Zweierlei vom Rumtopf	28

SUPPEN

Suppe von grünen jungen Erbsen mit weissem Portwein und mit Salsiccia gefüllten Momos	16
---	----



HAUPTGÄNGE

	Pasta von Garganelli mit gegrilltem Pulpo, Cherry Tomaten, Basilikum, Rucola und 36 Monate lang gereifter Sbrinz	36
	<i>Gerne servieren wir Ihnen das Pastagericht auch vegetarisch.</i>	28
	Spinatstrudel mit Dörrotomaten und Baumnüssen mit Auberginen-Sour-Cream	29
	"Fish and Chips" Eglifilet aus der Zucht «La Perche Loë» im Gränicher Rabenbräu-Bierteig gebacken mit Kräuter-Chips und Sauce Tatar	39
	Pouletroulade mit Thai Basilikum-Farce gefüllt, Mango Salsa Kartoffeln und Kichererbsen in roter Kokos-Currysauce	36
	Entrecôte und glacierte Schulter vom Lamm aus dem Berner Oberland mit Spitzkohl-Bulgurröllchen und Taggiasca-Oliven	53
	Burger vom Piemonteser Weiderind mit grünem Spargel, Francine die Rundi von Jumi Rucola, selbstgetrockneten Tomaten, Kräuter-Mayonnaise und Süsskartoffel-Kräuter-Pommes	29
	Wienerschnitzel vom Kalb auf Kartoffel-Gurkensalat und Kräuter-Mayonnaise	42
	Rindsfilet mit Speck-Bohnen, Cognac-Jus und hausgemachten Kartoffel-Kräuterkroketten	59

Reagieren Sie unverträglich auf bestimmte Produkte?

Informieren Sie unsere Servicemitarbeitenden darüber. Gerne stellen wir Ihnen unsere Gerichte nach Ihren Bedürfnissen zusammen.



DESSERTS

Mousse von Himbeere und Limette auf Pistazien-Biskuit und Mandelrahmglace		16
Limoncello Zabaione auf Himbeeren und Muscovado-Zucker Glace		14
Apfelchüechli mit Vanilleglace und Zimt-Zucker		11
Hausgemachte Pralinés	pro Stück	2
Käse von Jumi in Boll mit verschiedenen Chutneys, Feigensenf, Honig und Früchtebrot	Klein (3 Sorten)	14
<i>Wählen Sie Ihre Grösse von der Käseauswahl</i>	Gross (5 Sorten)	19
Selbstgemachte Glace	pro Kugel	3.50
Fragen Sie unsere Service-Mitarbeiter nach den aktuellen Aromen.	zusätzlich Rahm	1.50

Alle unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken und sind inklusive MwSt.



LIEFERANTEN

Fredy's Backwaren AG, Baden
Metzgerei Sandmeier, Kölliken
Rychard AG, Gretzenbach
Traitafina AG, Lenzburg
Transgourmet Schweiz AG, Rapperswil
Fideco AG, Murten
Jumi, Bern
Hugo Dubno AG, Henschiken

FLEISCHHERKUNFT

Rind	Schweiz
Schwein	Schweiz
Kalb	Schweiz
Egli	Schweiz
Lachs	Schweiz
Entenleber	Ungarn
Lamm	Schweiz
Poulet	Schweiz