

In aller Munde

Speisekarte

Wirtshaus
zur
Brauerei

Vom Brett

Als Vorspeise

oder für den kleinen Hunger

Als Hauptspeise

also für den richtigen Hunger

Zum Dessert

Klassiker vom Brett

Erusbacher Braui-Platte24.50

Freiämter Buurespeck, Landjäger, Rauchwurst, Hinterschinken,
Appenzeller Käse, Brie mit Bier-Rettich.

*Feinste Fleischprodukte aus der Region und beste Käsesorten der
Schweiz*

Bier und Speisen raffiniert kombiniert

Rüedes Brett 17.80

Alles andere als ein Brett vor dem Kopf hast Du auf der Reise durch
verschiedene Geschmacksrichtungen. Auf Rüedes Brett treffen vier tolle
Biere auf vier dazu passende Speisen

Alle Preise in CHF inkl. 7,7% MwSt.

Vom Brett

Warm darf es sein...

Kartoffel-Bier-Suppe8.50
mit gebratenem Speck und Schwarzbier 02 nach
Wirtshaus-Art gekocht

Ofenfrische Fleischkäse-Semmel...7.50
mit hausgemachten Gurkenrelish serviert

Gebackene Gemüsestreifen9.50
im herzhaften Bierteig, mit frischem Tomaten-Dip
serviert

Lauwarmer Kartoffelspeckstrudel .9.50
Kartoffelspeckstrudel mit Kräuterquark-Dip und
knackfrischem Salat an Kräutervinaigrette angerichtet

Salate

Salatteller Feinspitz.....16.50
Knackfrischer Lattich, Ruccola, geschmorte Peperoncini,
Champignons und Austernpilzen und Gruyère mit
Kräutervinaigrette angerichtet

Knackiger Beilagensalat8.50
«Immer ächli saisonal» mit Kräutervinaigrette
angerichtet

Alle Preise in CHF inkl. 7,7% MwSt.

Würste

Nostranoteller 14.00
Würzige Salami, fein aufgeschnitten mit gehackten
schwarzen Oliven, Basilikumpesto, gehobelter
Grana Padano

Ottos Weisswürste(1 Paar) 12.50
mit süßem Senf und Brezen, wie es der Brauer seit
Urzeiten liebt.

Brezen

Brezen natur..... (Stück) 3.50

Dreierlei Dip zur Brezen..... (Portion) 6.00

Belegte Brezen

mit hausgemachtem Kräuteraufstrich, Ruccola.....4.80

mit Salami, gehobelten Grana Padano 7.90

mit Hinterschinken und Gruyère..... 7.90

mit feinem Rauchspeck und Bierrettich 7.90

Unsere Brote werden von der Bäckerei Ruckli mit
Treber aus der Brauerei nach hauseigenem
Rezepten gebacken

Als Vorspeise

oder für den Hunger Zwischendurch

Hauptsache gut

Ergänzen Sie Ihre Gerichte mit Beilagen
nach Wunsch

Ofenfrischer Fleischkäse16.50
mit Spiegelei und hausgemachtem Krautsalat,
dazu Meerrettich-Senf

Wirtshaus-Burger22.50
Treberbun, 100% Rindsfleisch "Swiss Prime Gourmet
Qualität" mit feinstem Gruyère, rassiger
Tomatensauce; Zwiebelrelish, Fleischtomaten-
Concassé

Grilliertes Schweinsnierstück21.00
vom Freiämter Schwein, mit Biersenfauce

Ralfs Schweinsbratwürste19.80
Grobe Bratwürste nach Hausrezept von der
Metzgerei Braunwalder für unser Wirtshaus
kreiert, mit klassischer Zwiebelsauce

Chicken Drum Sticks
an Bier-Honig-Marinade mit feinen Haus-Dips
4 Stück..... 11.50
6 Stück.....16.50

Beilagen pro Portion CHF 6.00

- Gemüse im Bierteig gebacken
- Pommes Rustico
- Ofengemüse (Auberginen, Paprika, Zucchini,
Zwiebeln, neue Kartoffeln, Rosmarin,
Knoblauch)
- Lauwarmer Kartoffelspeckstrudel

Es geht auch ohne Fleisch

Schupfnudel Pfanne 17.50
mit regionalen Kräutern und Pilzvariation

Fleischlos-Schmaus..... 16.50
Im Bierteig gebackenes Gemüse und Ofengemüse mit
Salatgarnitur. Abgerundet mit einer Dip-Variation.

Für Kinder

Das mag ich jetzt ned 6.00
Ofenfrischer Fleischkäse mit Senf und Brot

Hetts au öppis anders 6.00
Chicken Drum Stick mit Pommes Rustico

Unsere Fleischprodukte beziehen wir aus der
Region der Metzgerei Braunwalder. Sie
entsprechen besten Schweizer Qualitätsstandarts.

Alle Preise in CHF inkl. 7,7% MwSt.

Als Hauptspeise
also für den richtigen Hunger

Herkunftsdeklaration

Aus der Schweiz kommen unser

- Rindfleisch
- Poulet
- Schweinefleisch
- Süsswasserfische aus Zucht
- Brot
- Gemüse

Unsere Eier stammen aus Freiland-Bodenhaltung.

Unsere Limonaden und Sirupe von Schweizer Produzenten.

Wir berücksichtigen Lieferanten aus der Region.

Du hast Fragen zu allergenen Stoffen in unseren Speisen?

Alle Informationen findest Du in unserer eigens erstellten Karte.

Unsere Mitarbeiter helfen gerne weiter.

Mini-Dessert-Auswahl

Hier finden Sie unsere hausgemachten kleinen Versuchungen. Sie mögen nur noch «äs Müü»... oder darfs ein bisschen mehr sein? Dann stellen Sie sich Ihre Variation nach Ihrem Wunsch zusammen

Kirschmascarponecrème / Crunch..... 6.80

Honig-Birne mit Mascarponecrème..... 4.80

Bierbrand-Schoggi-Brownie 4.80

Mousse au Chocolat..... 5.20

schwarz/weiss

Alle Preise in CHF inkl. 7,7% MwSt

Zum Dessert