

Gasthaus Brückli



Schattdorf

Heinz Hürlimann und Team

Gotthartstr. 82

6467 Schattdorf

Tel. 041 870 13 87

Menu Vorschläge
für Familienfeste, Firmenanlässe
Vereinsanlässe und Hochzeiten

Nur für Gruppen Ab 10 Personen

Unsere Lieferanten

Wir verwenden hauptsächlich Produkte aus der Region und Umgebung

Metzger	Muota Metzg Mettler Muotathal
Gemüse und Früchte	Mundo AG Rothenburg
Molkerei	Mundo AG Rothenburg
Käse	Diverse Urner Alpen und Muota Metzg Mettler Muotathal

Fleisch und Eier Deklaration

Rindfleisch	Schweiz, Argentinien, Brasilien, Uruguay, Irland Rindfleisch/ Lammfleisch aus dem Ausland kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein, und/oder kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.
Kalbfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Lammfleisch	Schweiz, Neuseeland
Geflügel	Schweiz
Freilauf Eier	Urnerland

Allergiker

„Lieber Gast

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

Ihr Gastgeber“

- Glutenthaltige Getreide
- Krebstiere / Weichtiere
- Eier
- Fische
- Erdnüsse/ Hartschalenobst (Nüsse)
- Sojabohnen
- Milch (einschliesslich Laktose)
- Sellerie
- Senf
- Sesamsamen
- Schwefeldioxid und Sulfite
- Lupinen

Kalte Vorspeisen

Melone mit Muotathaler Rohschinken	Fr. 15.50
Geräuchte Forellenfilet mit Meerrettichschaum, Salat Garnitur	Fr. 18.50
Rauchlachs Teller mit Meerrettichschaum Toastbrot und Butter	Fr. 17.50
Rindstartar mit Toastbrot und Butter 70 Gramm	Fr. 19.00

Hausgemachte Suppen

Tomatencreme Suppe mit Schlagrahm	Fr. 10.50
Karotten - Ingwer Creme	Fr. 10.50
Kürbiscreme mit Kokosmilch und Schlagrahm (Saisonal)	Fr. 10.50
Grüne Spargelcreme mit Schlagrahm (Saisonal)	Fr. 10.50
Gemüse Bouillon mit Hausgemachten Flädle	Fr. 8.50
Rinds Bouillon mit Mark und Sherry	Fr. 9.00

Salate

Nüsslisalat mit Ei und Speck	Fr. 15.50
Blattsalat mit Speckstreifen und Champignon	Fr. 15.50
Grüner Blattsalat	Fr. 9.00
Bunt Gemischter Salat	Fr. 11.00

Vom Schwein

Schweinschals-Braten gefüllt mit Pflaumen Kartoffel Gratin Gemüse Garnitur	Fr. 28.50
Schweineschulter Braten gespickt mit Bratspeck Kartoffelstock Gemüse Garnitur	Fr. 28.50
Schweins-Carree-Braten Steinpilzrahmsauce Rösti Croquetten Gemüse Garnitur	Fr. 30.50
Schweinesteak Gebrochener Drei Pfefferrahmsauce Nudeln Gemüse Garnitur	Fr. 31.50
Schweinsfilet Medaillon an Apfel Calvados-Sauce Tagliatelle Gemüse Garnitur	Fr. 41.00
Schweins- Saltin Boca Rotwein Jus Safran Risotto Gemüse Garnitur	Fr. 32.00
Schweinsgeschnetztes Champignon Rahmsauce Rösti Gemüse Garnitur	Fr. 26.50
Schweinschnitzel paniert Tomaten Spaghetti	Fr. 24.50

Vom Rindvieh

Haus-Eingelegter Sauerbraten
Tessiner Rahm-Polenta
Gemüse Garnitur Fr. 28.50

Gespickter Rindsbraten (mit Kochspeck Gespickt)
Kartoffelstock
Gemüse Garnitur Fr. 28.50

Zartes Rindshuft-Steak
Gebrochener Drei Pfefferrahmsauce
Reis
Gemüse Garnitur Fr. 43.50

Roastbeef Rosa gebraten
Balsamico Jus oder Sauce Béarnaise
Kartoffel Gratin
Gemüse Garnitur Fr. 45.00

Rindsfilet am Stück gebraten
Balsamico Jus oder Sauce Béarnaise
Panierte Croquetten
Gemüse Garnitur Fr. 54.50

Schweizer Poulet

Pouletbrust
Paprika-Rahmsauce
Mascarpone - Risotto
Gemüse Garnitur Fr. 30.50

Poulet Brust Geschnetzeltes
Curry-Sauce
Im Reiring
Früchte Garnitur Fr. 30.50

Pouletbrust Piccata
Safranrisotto
Gemüse Garnitur Fr. 32.50

Vom Kalbfleisch

Kalbsgeschnetzeltes
Sämige Pilz-Rahmsauce
Nudeln
Gemüse Garnitur Fr. 36.50

Zartes Kalbssteak Rosa gebraten
Calvados Sauce mit Apfelwürfel
Rösti Croquetten
Gemüse Garnitur Fr. 49.50

Kalbs Piccata
Balsamico Jus
Weisswein Risotto
Gemüse Garnitur Fr. 44.50

Kalbs-Schulter Braten
Merlot Bratensauce
Panierten Croquetten
Gemüse Garnitur Fr. 35.50

Kalbsschnitzel
Sämige Morchel-Rahmsauce
Tagliatelle Nudeln
Gemüse Garnitur Fr. 44.50

Vom Lamm

Lamm Entrecôte Ca. 220 Gr.
Provençales
Mascarpone Risotto
Gemüse Garnitur Fr. 42.00

Chabis und Schaffleisch
Salzkartoffeln Fr. 24.50

Vier Gang Menus

Geräuchte Attinghausen Urner Forellen-Filet Meerrettich-Schaum Selleriesalat

Gemüse-Bouillon mit Flädle

Zarte Pouletbrust

Paprika Rahmsauce

Safran-Risotto

Gemüse Garnitur

Hausgemachtes Parfait Glace mit Früchte Garnitur

Fr. 65.50

Süsse Honig Melonen mit Muotathaler Rohschinken

Lauchcreme Suppe

Kalbsbraten

Merlot Bratenjus

Kartoffel Gratin

Gemüse Garnitur

Gebrannte Creme mit Vanille Glace
und Eierlikör

Fr. 68.50

Französische Zwiebelsuppe mit Käse Crouton

Attinghausen Forellenfilet gebraten auf Lauchrisotto

Schweinssteak an Apfel Calvados-Sauce

Tagliatelle Nudeln

Gemüse Garnitur

Aprikosensorbet mit Aprikosen Likör

Fr. 62.00

Gemüse-Bouillon mit Flädle

Gotthard Zander-Filet auf Gemüsebett

Kalbs Nierstück am Stück gebraten

Kräuter-Bratkartoffeln

Gemüse Garnitur

Toblerone Mousse Hell und Dunkel

mit Früchte Garnitur

Fr. 84.00

Französische Zwiebelsuppe

mit Käse Crouton

Nüsslisalat mit Ei

Lamm Entrecote

Provençale

Lauch-Kartoffel Gratin

Gemüse Garnitur

Sorbet Teller nach Wahl

Fr. 72.50

Blattsalat mit Rauchlachs-Streifen

Karotten Orangen Creme Suppe

Schweins-Filet am Stück gebraten

Apfel-Calvados-Rahmsauce

Spätzle

Gemüse Garnitur

Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace

Fr. 69.50

Wald Pilzcreme-Suppe mit Schlagrahm-Haube

Blattsalat mit Speckstreifen

Rosa Gebratenes Roastbeef

Balsamico Jus oder Sauce Béarnaise

Kartoffel-Gratin

Gemüse Garnitur

Panna Cotta mit Heissen Waldbeeren

Fr. 71.50

Muotathaler Landrauchschinken

mit Honig Melonen

Karotten-Ingwer Creme-Suppe

Schlagrahmhaube

Zartrosa Gebratenes Kalbssteak

an Morchel-Rahmsauce

Rösti Croquetten

Gemüse Garnitur

Zimt Parfait mit Marinierten Zwetschgen

Fr. 78.50

Dessert

Muotathaler Rahm Kirsch Torte	Fr. 9.50
Frischer Fruchtsalat mit Vanille Glace	Fr. 12.50
Pana Cotta mit heissen Waldbeeren	Fr. 12.50
Tiramisu mit Diverse Aromen.	Fr. 11.50
Schoko Traum mit Vanille Glace (Warmes Schokoküchlein)	Fr. 12.50
Toblerone Mousse Weiss und Dunkel mit Früchte Garnitur	Fr. 12.50
Hausgemachte Früchte Parfait Geschmack nach Wunsch	Fr. 11.50
Kaffee Parfait mit Apfelsauce	Fr. 11.50
Gebrannte Creme mit Vanille Glace und Eierlikör	Fr. 12.50
Hausgemachte Caramel Köpfler	Fr. 9.50
Himbeeren Mascarpone Creme im Glase	Fr. 10.50
Mango Mascarpone Creme im Glas	Fr. 10.50
Apfelküchlein mit Vanille Glace	Fr. 12.50
Oder Diverse Glace und Kreationen aus unserer Glace Karte.	