

SPEISEKARTE





Liebe Gäste

Herzlich Willkommen im Brauhaus und schön, dass Sie da sind!

Gerne verwöhnen wir Sie mit frisch gebrautem Bier und unserer feinen Brauhausküche. Im Namen des Brauhaus Teams wünschen wir Ihnen einen wunderbaren Aufenthalt.

Mirko Fuchs
Geschäftsführer

Gerd Gimpel
Küchenchef

Florian Burgert
Braumeister

Anregungen, Wünsche, Lob und Tadel teilen Sie uns bitte direkt oder per Mail an info@brauhaus.ch mit.

Unsere Brot- und Backwaren beziehen wir aus der Schweiz, von Schweizer Herstellern.

Fleisch und Wurstwaren sofern nicht anders deklariert, beziehen wir aus der Schweiz.

Unsere Brezeln werden in Deutschland hergestellt.





Sommer-Spezial

Für 2 oder mehr Personen

- Knackiger Blattsalat zum Teilen
- 1 Flammkuchen nach Wahl pro Person
- 1 Bier (2,5 dl) pro Person – mit oder ohne Alkohol, aus dem Offenausschank

Preis pro Person CHF 28.50

Der Elsässer-Flammkuchen

mit Sauerrahm, Speck und Frühlingszwiebeln

Der Pilz-Flammkuchen

mit Sauerrahm, Champignons und Frühlingszwiebeln (vegetarisch)

Der Lachs-Flammkuchen

mit Meerrettich, Sauerrahm, Lachs und Dill

Der Feigen-Flammkuchen

mit Sauerrahm, Feigen, rote Zwiebeln, Honig und Fetakäse

Der Süsse-Flammkuchen

mit Apfel, Zimt und Mandeln (vegetarisch)

Unser Tipp:

Den süssen Flammkuchen gibt es auch einzeln als Dessert für
CHF 18.00



Unsere Brauhaus Tapas immer ab 17:00

Kleine Spezialitäten zum Teilen, Probieren und frei zu kombinieren - ihr entscheidet, welche und wie viele ihr möchtet.

Rindstatar pikant gewürzt mit Brotchip	6.50
Hausgemachter Obatzda mit roten Zwiebeln (vegetarisch)	3.90
Mini-Hacktätschli auf Kartoffelsalat	4.20
Wurst-Chäs Salat an Huus-Sauce	4.50
Gebackene Mini-Weisswurst im Bierteig	3.90
Gebratene Kartoffeln mit Andi`s Knoblauch-Hefeweizendip (vegetarisch)	3.50
Mini-Backcamembert mit frittiertem Peterli und Preiselbeeren (vegetarisch)	3.80
Schwarzwälder Schinken mit Cornichons und Radiesli	4.60
Mini-Krapfen gefüllt mit Ratatouille (vegetarisch)	3.70
Tomaten-Appenzeller Spiess mit Tomaten Konfitüre (vegetarisch)	4.10



VORSPEISEN

Bagel-Bruschetta (vegetarisch)	11.50
mit Tomatenwürfeln, Parmesan, Knoblauch und Basilikum	
Kleiner gemischter Salat mit Croutons (vegetarisch)	9.50
mit unserer Huus-Sauce oder Gartendressing (vegan) und Bagel	
Geräucherte Tomatensuppe (vegetarisch)	9.50
mit Frischkäse	
Riesling Suppe (vegetarisch)	11.00
mit Bagel Croutons	

SALATE

Caesar Salat	27.50
Lattichsalat, Parmesan, Knoblauch, Croutons, mit gebackene Chicken-Fingers und Bagel	
Gemischter Blattsalat	
mit marinierten und gebratenen Poulet Streifen,	26.00
wahlweise Huus-Sauce oder Gartendressing (vegan) und Bagel	
Gemischter Blattsalat	
mit Speck, Ei und Bagel Croutons	22.50
mit unserer Huus-Sauce oder Gartendressing (vegan) und Bagel	

Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne eine kleine Portion -5.00 CHF.

Ofenfrische Brezel	3.90
Ofenfrischer Bagel	1.80



BRAUHAUS QUARKTEIGKRAPFEN

Unsere beliebten Klassiker servieren wir Ihnen
mit gemischten Blattsalaten
dazu unsere Huus-Sauce oder Gartendressing (vegan)

Rind

gefüllt mit Rindshackfleisch, Tomaten, Peperoni und Chili

Vegi

gefüllt mit Ratatouille und Oregano

Appenzeller

gefüllt mit Mostbröckli, Appenzeller Käse und Sauerrahm

Saison

gefüllt mit Schinken-Lauch

1 Stück 20.50 | 2 Stück 29.50
pro zusätzlichem Krapfen 9.00

BRAUER-HEFETEIGFLADEN

Luftig und knusprig gebacken.
Das sind unsere Hefeteig-Brotfladen aus Weizen- und
Reismehl (auf Wunsch glutenfrei erhältlich)

Speck

Sauerrahm, Speck und Frühlingszwiebeln 24.50

Schinken

Sauerrahm, gekochtem Schinken, Champignons,
Frühlingszwiebeln und Käse 22.50

Vegetarisch

Tomatensauce, Fior di Latte und Cherrytomaten 24.50



KLASSISCHES VOM BRAUHAUS

Halbes Brauhaus Guggeli ca.600 gr.	30.50
frisch aus dem Ofen, mit Kartoffelsalat und Café de Paris Butter	
Schweins Cordon bleu	36.50
Paniert mit hausgemachten Bagelbrösmeli, gefüllt mit Schinken und Gruyère, dazu Pommes Frites und Salat	
Schniposa	30.00
Schweinsschnitzel paniert mit hausgemachten Bagelbrösmeli, dazu Pommes Frites und Salat	
Brauhaus Clubsandwich	28.50
Toast mit Poulet, gebratenem Speck, Spiegelei, Mayonnaise, Eisberg, Tomate und Pommes Frites	
Pouletschnitzel in der Knusperpanade	29.50
Pouletschnitzel paniert in knuspriger Pankopanade, dazu Pommes Frites und Salat	
Currywurst	24.00
Kalbsbratwurst an Currysauce dazu Pommes Frites	
Weisswurst	15.50
in Bouillon dazu eine Brauhaus Brezel	



Älplermagronen (vegetarisch) Magronen, Kartoffeln, Rahm, Appenzellerkäse mit hausgemachtem Apfelmus	22.50
G'hackets mit Hörnli serviert mit Reibkäse und hausgemachtem Apfelmus	25.50
Chässpätzli (vegetarisch) serviert mit Röstzwiebeln und hausgemachtem Apfelmus	23.50
Jede weitere Beilage Spätzli, Hörnli, Mischgemüse, Beilagen-Salat oder Pommes Frites	+7.00
Beilage ändern? Kein Problem!	+1.00

Entdecke unsere Events!





BURGER

Madness Burger (medium gebraten) Rindfleisch 220gr., gebackener Frischkäse, karamellisierte rote Zwiebeln, grüne geräucherte Mayonnaise im Brioche-Bun und Pommes Frites	31.50
Extra Rindfleisch Patty 220gr.	+9.50
Backhendl Burger Gebackenes Poulet, Tartar Sauce, Lollo Rosso, Tomate und Gurke, im Laugen-Sesam-Bun, dazu Kartoffel - Salat mit Kürbiskernöl	27.50
Extra Portion Backhendl	+7.50
Double Planted Crispy Burger 180 gr. (vegetarisch) Randen, grüne geräucherte Mayonnaise, Eisbergsalat und Tomate im Brioche-Bun, und Pommes Frites	26.50
Extra Crispy Patty 90 gr.	+7.50



KINDERMENÜ (BIS 12 JAHRE)

Gemischter Blattsalat	7.00
mit Huus-Sauce oder Gartendressing (vegan)	
Chicken Nuggets mit Pommes Frites	13.50
Kids - Hörnli	12.00
mit Tomatensauce und Käse	
Ghacket's mit Hörnli	14.00
mit Reibkäse und hausgemachtem Apfelmus	
Chässpätzli mit hausgemachtem Apfelmus	13.50
Portion Pommes Frites	7.00
Portion Spätzli	7.00
Portion Mischgemüse	7.00

KIDS GLACE MIT SMARTIES

Rahm-Glace vom Schaub	pro Kugel	4.20
Schoggi, Vanille, Cheesecake, Baumnuss		
Sorbet	pro Kugel	4.20
Erdbeere, Joghurt, Himbeer-Jogurtsorbet		
Portion Schlagrahm		2.20



SÜSSIGKEITEN

Lauwarmer Quarkstrudel mit Himbeer - Joghurtsorbet	13.50
Chocolate Fudge Brownie mit salted Caramelsauce und Baileys Glace	14.50
Hausgemachtes Limoncello Tiramisu mit Limoncello, Mascarpone, Joghurt und Limette	9.50
Schlorzifladen mal anders... mit Baumnussglace	11.50
Affogato 1 Kugel Vanille Glace mit Espresso	7.20

SCHAUB' S BUUREHOF-GLACE

Unsere Glace beziehen wir von der
Familie Schaub aus Mettendorf.
Hergestellt ohne künstliche Süß- und Aromastoffe.

Rahm-Glace Schoggi, Vanille, Cheesecake, Schwarzbier, Baumnuss	pro Kugel	4.20
Sorbet Erdbeere, Joghurt, Himbeer - Jogurtsorbet	pro Kugel	4.20
Portion Schlagrahm		2.20