



# 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.*

Falls Sie von Allergien oder Intoleranzen betroffen sind, verlangen Sie beim Servicepersonal bitte unsere **separate gluten-/laktosefreie Speisekarte** mit einer Auswahl an entsprechend zubereiteten Gerichten. Es ist uns aus Kapazitätsgründen nicht möglich, sämtliche Speisen auf dieser Speisekarte gluten-/laktosefrei zuzubereiten.



*Si vous souffrez d'allergie ou d'intolérance au gluten ou au lactose, veuillez demander notre carte spéciale « intolérance » où sont noté une sélection de plats préparés de manière appropriée auprès de notre personnel.*

*Pour des raisons de manutentions, il ne nous est pas possible de préparer tous nos plats de la carte de manière différée.*

Gerne bringen wir Ihnen eine Karaffe Leitungswasser an den Tisch. Wir erlauben uns, Ihnen für Service etc. einen Unkostenbeitrag zu verrechnen.



1 Karaffe à 0,5 Lt. für CHF 1.50 / 1 Karaffe à 1 Lt. für CHF 3.00

Danke für Ihr Verständnis.

*C'est avec plaisir que nous vous apportons une caraffe d'eau du robinet. Nous permettons de vous facturer une participation aux frais pour service etc.*

*1 Caraffe à 0.5 Lt. pour CHF 1.50 / 1 Caraffe à 1 Lt. pour CHF 3.00*

*Merci de votre compréhension.*

Ueli Wüthrich & Team

Alle Preise in CHF und inklusive 8,1% MWST

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



## 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 gerösteten Brotwürfelchen 16  
an Hausdressing  
*Salade de doucette avec œuf, lard, croûtons et sauce maison*

### HAUSSPEZIALITÄTEN / SPÉCIALITÉ MAISON

„BEEFSTEAK-TATAR“, frisch geschnittenes Beefsteak-Tatar nach 80gr 27  
traditioneller Art mit Toast und Butter 160gr 39  
*„Steak tatar“, Steak tatar traditionnel fraîchement coupé avec toast et beurre*

„ZANDERSALAT“, diverse Blattsalate an weissem Balsamico-Dressing 22  
mit warmen Zanderfiletstreifen an Oliven-Limetten-Öl  
*„Salade de sandre“, diverses salades vertes, sauce balsamique blanc avec tranches de filet de sandre tièdes à l’huile d’olive-limette*



## **WARME VORSPEISEN / ENTREES CHAUDES**

### **SUPPEN / SOUPES**

|                                                                                                                           |    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| FISCHSUPPE „du Chef“<br><i>Soupe de poisson „du Chef“</i>                                                                 | 22 |
| HAUSGEMACHTE RINDSBOUILLON mit Pfannkuchenstreifen<br><i>Bouillon de bœuf célestine fait maison</i>                       | 9  |
| INDISCHE „RAJHA“-CURRYSUPPE mit Rahmhaube, orientalischem Gemüse, Mango-Chutney und Kokosmilch                            | 12 |
| - mit gebratenen Riesencrevetten                                                                                          | 22 |
| <i>Cappuccino crème-soupe au curry indien „Rajha“ servi avec des légumes orientaux, chutney de mangue et lait de coco</i> |    |
| - avec crevettes géantes sautées                                                                                          |    |



## FISCHGERICHTE / PLATS DE POISSON

klein/petit

normal

### EGLI / PERCHE

Schweizer EGLIFILETS FRITTIERT mit Tartarsauce,  
Salzkartoffeln und Marktgemüse

43

47

*Filets de perche suisse frits avec sauce tartare, pomme  
de terre nature et légumes du marché*

Schweizer EGLIFILETS MEUNIERE mit Kapern,  
Salzkartoffeln und Marktgemüse

44

48

*Filets de perche suisse meunière avec câpres, pommes  
de terre nature et légumes du marché*

Schweizer EGLIFILETS „DU CHEF“ mit Gemüsestreifen,  
Crevetten, an einer Kräuterrahmsauce gratiniert,  
dazu Gemüsereis

45

49

*Filets de perche suisse pochés au vin blanc „du Chef“  
avec des légumes en lanières et crevettes, accompagnés  
d'une sauce à la crème aux fines herbes gratinée et riz  
aux légumes*

---

### Änderung von Beilagen

mit zusätzlichem Gemüsebouquet, als Fitnessteller (ohne Beilage)

+ 5

mit gemischten Salaten, als Fitnessteller (ohne Beilage)

+ 5

mit Sättigungsbeilage

+ 5

### Changement de garniture

*avec plus de légumes, en assiette fitness (sans garniture)*

+ 5

*avec nos salades maison, en assiette fitness (sans garniture)*

+ 5

*avec supplément d'un accompagnement rassasiant*

+ 5



|                                                                                                                                                                                                                                                                                   | klein/petit | normal |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|--------|
| <b>FELCHEN / FERA</b>                                                                                                                                                                                                                                                             |             |        |
| Bielersee FELCHENFILETS FRITTIERT mit Tartarsauce,<br>Salzkartoffeln und Marktgemüse<br><i>Filets de féra lac de bienne frits avec sauce tartare,<br/>pommes de terre natures et légumes du marché</i>                                                                            | 37          | 41     |
| Bielersee FELCHENFILET MEUNIERE provenzalische Art<br>mit Salzkartoffeln und Marktgemüse<br><i>Filets de féra lac de bienne meunière à la provençale<br/>avec pommes de terre natures et légumes du marché</i>                                                                    | 39          | 43     |
| <b>ZANDER / SANDRE</b>                                                                                                                                                                                                                                                            |             |        |
| ZANDERFILETS FRITTIERT mit Tartarsauce, Salzkartoffeln<br>und Marktgemüse<br><i>Filets de sandre frits avec sauce tartare, pommes de terre<br/>natures et légumes du marché</i>                                                                                                   | 37          | 41     |
| ZANDERFILETS MEUNIERE mit Schalotten, Knoblauch,<br>Gemüsereis und Marktgemüse<br><i>Filets de sandre meunière avec échalote, ail, riz aux<br/>légumes et légumes du marché</i>                                                                                                   | 39          | 43     |
| <b>HAUSSPEZIALITÄT / SPECIALITE MAISON</b>                                                                                                                                                                                                                                        |             |        |
| „ZANDERSALAT“<br>Diverse Blattsalate an weißem Balsamico-Dressing, mit warmen<br>Zanderfiletstreifen, an Oliven-Limetten-Öl<br>„Salade de sandre“<br><i>Diverses salades vertes, sauce balsamique blanc avec tranches<br/>de filet de sandre tièdes à l'huile d'olive-limette</i> |             | 37     |
| <hr/>                                                                                                                                                                                                                                                                             |             |        |
| <b>Änderung von Beilagen</b>                                                                                                                                                                                                                                                      |             |        |
| mit zusätzlichem Gemüsebouquet, als Fitnessteller (ohne Beilage)                                                                                                                                                                                                                  |             | + 5    |
| mit gemischten Salaten, als Fitnessteller (ohne Beilage)                                                                                                                                                                                                                          |             | + 5    |
| mit Sättigungsbeilage                                                                                                                                                                                                                                                             |             | + 5    |
| <b>Changement de garniture</b>                                                                                                                                                                                                                                                    |             |        |
| <i>avec plus de légumes, en assiette fitness (sans garniture)</i>                                                                                                                                                                                                                 |             | + 5    |
| <i>avec nos salades maison, en assiette fitness (sans garniture)</i>                                                                                                                                                                                                              |             | + 5    |
| <i>avec supplément d'un accompagnement rassasiant</i>                                                                                                                                                                                                                             |             | + 5    |



## FLEISCHGERICHTE / PLATS DE VIANDE

klein/petit

normal

### RIND / BOEUF

ENTRECÔTE „BRÜGGSTEAK“ an kräftiger grüner  
Pfeffersauce mit Kartoffelgratin und Marktgemüse 44  
*Steak d'entrecôte „Brüggsteak“ à une sauce relevée au poivre  
vert avec gratin de pommes de terre et légumes du marché*

FILET „STROGANOFF“ an rassiger Paprika-Rahmsauce mit 43 47  
Gemüsereis und Marktgemüse  
*Filet „stroganoff“ à une sauce crémeuse et racée au paprika  
avec riz aux légumes et légumes du marché*

### KALB / VEAU

KALBSLEBER „DU CHEF“, geschnetzelte Leber provenzalische 37 41  
Art, dazu hausgemachte Butterrösti und Marktgemüse  
*Foie de veau „du Chef“, emincé de foie à la façon provençale  
avec rösti maison et légumes du marché*

WIENERSCHNITZEL mit Preiselbeeren, dazu Pommes Frites 41 45  
und Marktgemüse  
*Escalope panée (viennoise) avec des airelles servie avec  
pommes frites et légumes du marché*

---

### Änderung von Beilagen

mit zusätzlichem Gemüsebouquet, als Fitnessteller (ohne Beilage) + 5

mit gemischten Salaten, als Fitnessteller (ohne Beilage) + 5

mit Sättigungsbeilage + 5

### Changement de garniture

*avec plus de légumes, en assiette fitness (sans garniture) + 5*

*avec nos salades maison, en assiette fitness (sans garniture) + 5*

*avec supplément d'un accompagnement rassasiant + 5*



|                                                                                                                                                                                                                                                                        | klein/petit | normal |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|--------|
| <b>SCHWEIN / PORC</b>                                                                                                                                                                                                                                                  |             |        |
| SCHNITZEL an sämiger Champignonsrahmsauce „Melba“<br>mit Butternudeln und Marktgemüse<br><i>Escalope à une onctueuse sauce à la crème aux champignons,<br/>pêche avec nouilles au beurre et légumes du marché</i>                                                      | 29          | 33     |
| STEAK mit Kräuterbutter, Kroketten und Marktgemüse<br><i>Steak avec beurre aux fines herbes servi avec croquettes et<br/>légumes du marché</i>                                                                                                                         |             | 36     |
| SCHNITZEL PANIERT mit Pommes Frites und Marktgemüse<br><i>Escalope panée avec pommes frites et légumes du marché</i>                                                                                                                                                   | 26          | 30     |
| <b>HAUSSPEZIALITÄT / SPÉCIALITÉ MAISON</b>                                                                                                                                                                                                                             |             |        |
| „SCHWEINS-CORDON BLEU HAUSGEMACHT“, gefüllt mit<br>Greyerzerkäse und gekochtem Bauernschinken, dazu<br>Pommes Frites und Marktgemüse<br><i>„Cordon bleu de porc maison“ au fromage Gruyère et<br/>jambon (cuit) paysan avec pommes frites et légumes du<br/>marché</i> |             | 39     |

---

**Änderung von Beilagen**

|                                                                      |     |
|----------------------------------------------------------------------|-----|
| mit zusätzlichem Gemüsebouquet, als Fitnessteller (ohne Beilage)     | + 5 |
| mit gemischten Salaten, als Fitnessteller (ohne Beilage)             | + 5 |
| mit Sättigungsbeilage                                                | + 5 |
| <b>Changement de garniture</b>                                       |     |
| <i>avec plus de légumes, en assiette fitness (sans garniture)</i>    | + 5 |
| <i>avec nos salades maison, en assiette fitness (sans garniture)</i> | + 5 |
| <i>avec supplément d'un accompagnement rassasiant</i>                | + 5 |



## VEGETARISCH / VEGETARIEN

|                                                                                                                                                             | klein/petit | normal |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|--------|
| *GEMÜSE-CASIMIR im Gemüsereisring mit frischer Früchtegarnitur<br><i>*Casimir de légumes servi dans son anneau de riz aux légumes garni de fruits frais</i> | 27          | 31     |
| *REICHHALTIGER GEMÜSETELLER mit Pommes Frites<br><i>*Riche assiette de légumes avec pommes de terre nature</i>                                              | 25          | 29     |
| RÖSTI-PICK mit Kräuterquarkfüllung, garniert mit gemischten Salaten<br><i>Rösti-pick farcis au séré aux fines herbes garni de salade mée</i>                | 26          | 30     |
| RÖSTI-PICK mit Kräuterquarkfüllung, garniert mit Gemüse<br><i>Rösti-pick farcis au séré aux fines herbes garni de légumes frais du marché</i>               | 26          | 30     |

## VEGAN / VÉGAN

|                                                                                                                                                     |    |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|
| SOJA-GESCHNETZELTES an feiner Orangensauce im Gemüsereisring<br><i>Emincé de soja à une fine sauce à l'orange dans un anneau de riz aux légumes</i> | 27 | 31 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|

\*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, Huhn  
*Boeuf, veau, porc, poulets*

Schweiz  
*Suisse*

Süßwasserfische  
*Poissons d'eau douce*

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

Felchen  
*Féra*

Schweiz / Bielersee  
*Suisse*

Egli (Zucht „La Perche Loë“)  
Egli (Wildfang)  
*Perche*

Schweiz / Wallis  
Schweiz / Bielersee  
*Suisse*

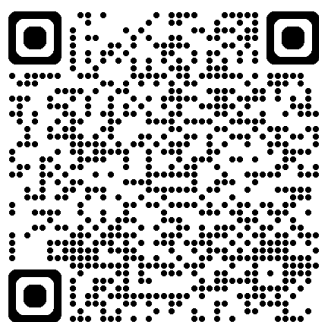
Zander  
*Sandre*

Kasachstan  
*Kasachstan*

Crevetten  
*Crevettes*

Vietnam  
*Vietnam*

Unsere detaillierte Allergiekarte:





# JAHRESPROGRAMM 2025

(Änderungen vorbehalten)



|                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                              |                               |  |                                        |  |                                |  |                   |
|------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|-------------------------------|--|----------------------------------------|--|--------------------------------|--|-------------------|
| 25.1.-23.2.2025              | <b>Rindssauerbraten</b>                                                                                                                                                                                                                                                               |                              |                               |  |                                        |  |                                |  |                   |
| 26.2.-16.3.2025              | <b>Emmentaler Lammvoressen</b>                                                                                                                                                                                                                                                        |                              |                               |  |                                        |  |                                |  |                   |
| 22.3.2025                    | <b>Jodlerabend</b><br>Unterhaltung mit Jodlerhörli Epsach und Jodlerklub Kallnach                                                                                                                                                                                                     |                              |                               |  |                                        |  |                                |  |                   |
| 21.4.2025                    | <b>Ostermontag</b><br>geöffnet von 09:00 bis 16:00 Uhr / Küche bis 15:00 Uhr                                                                                                                                                                                                          |                              |                               |  |                                        |  |                                |  |                   |
| Saisonal                     | <b>Spargelspezialitäten</b>                                                                                                                                                                                                                                                           |                              |                               |  |                                        |  |                                |  |                   |
| ab 14.5.-20.8.2025           | <table><tr><td><b>Bayerische Schmankerl</b></td><td>Fleischkäse 14.5.25 &amp; 23.7.25</td></tr><tr><td></td><td>Schweinshaxe 28.5.25, 9.7.25 &amp; 20.8.25</td></tr><tr><td></td><td>Krustenbraten 11.6.25 &amp; 6.8.25</td></tr><tr><td></td><td>1/2 Hendl 25.6.25</td></tr></table> | <b>Bayerische Schmankerl</b> | Fleischkäse 14.5.25 & 23.7.25 |  | Schweinshaxe 28.5.25, 9.7.25 & 20.8.25 |  | Krustenbraten 11.6.25 & 6.8.25 |  | 1/2 Hendl 25.6.25 |
| <b>Bayerische Schmankerl</b> | Fleischkäse 14.5.25 & 23.7.25                                                                                                                                                                                                                                                         |                              |                               |  |                                        |  |                                |  |                   |
|                              | Schweinshaxe 28.5.25, 9.7.25 & 20.8.25                                                                                                                                                                                                                                                |                              |                               |  |                                        |  |                                |  |                   |
|                              | Krustenbraten 11.6.25 & 6.8.25                                                                                                                                                                                                                                                        |                              |                               |  |                                        |  |                                |  |                   |
|                              | 1/2 Hendl 25.6.25                                                                                                                                                                                                                                                                     |                              |                               |  |                                        |  |                                |  |                   |
| 16.5.-22.8.2025              | <b>Sommerkarte</b>                                                                                                                                                                                                                                                                    |                              |                               |  |                                        |  |                                |  |                   |
| 9.6.2025                     | <b>Pfingstmontag</b><br>geöffnet von 09:00 bis 16:00 Uhr / Küche bis 15:00 Uhr                                                                                                                                                                                                        |                              |                               |  |                                        |  |                                |  |                   |
| 23.8.2025                    | bis 17:00 geschlossen / <b>ab 17:00 Uhr</b><br><b>Barbeque-Gartenfest mit musikalischer Unterhaltung</b>                                                                                                                                                                              |                              |                               |  |                                        |  |                                |  |                   |
| 24.8.-9.9.2025               | <b>Betriebsferien</b>                                                                                                                                                                                                                                                                 |                              |                               |  |                                        |  |                                |  |                   |
| 17.9.-9.11.2025              | <b>Unsere beliebten Wildgerichte (Reh, Wildschwein, Hirsch)</b>                                                                                                                                                                                                                       |                              |                               |  |                                        |  |                                |  |                   |
| 21.11.2025                   | <b>27. Brügg Metzgete</b>                                                                                                                                                                                                                                                             |                              |                               |  |                                        |  |                                |  |                   |
| 26.11.-30.11.2025            | <b>Berner Teller, Berner Platte wie zu Grossmutter's Zeiten</b>                                                                                                                                                                                                                       |                              |                               |  |                                        |  |                                |  |                   |
| 3.12.-28.12.2025             | <b>Hausgemachter Rindssauerbraten</b>                                                                                                                                                                                                                                                 |                              |                               |  |                                        |  |                                |  |                   |
| 24.12.2025                   | <b>Heilig Abend</b> / geschlossen                                                                                                                                                                                                                                                     |                              |                               |  |                                        |  |                                |  |                   |
| 25.12.2025                   | <b>Weihnachten</b> / geschlossen                                                                                                                                                                                                                                                      |                              |                               |  |                                        |  |                                |  |                   |
| 26.12.2025                   | <b>Stephanstag</b> / normal geöffnet                                                                                                                                                                                                                                                  |                              |                               |  |                                        |  |                                |  |                   |
| 27.12.-28.12.2025            | <b>Rams - nur auf Reservierung!</b>                                                                                                                                                                                                                                                   |                              |                               |  |                                        |  |                                |  |                   |
| 31.12.2025                   | bis 18:00 geschlossen / <b>ab 18:00 Uhr Silvesterparty</b>                                                                                                                                                                                                                            |                              |                               |  |                                        |  |                                |  |                   |
| 1.1.2026                     | <b>Neujahr</b> / geöffnet ab 10:30 bis 23:00 Uhr / Küche bis 15:00 Uhr                                                                                                                                                                                                                |                              |                               |  |                                        |  |                                |  |                   |
| 2.1.-27.1.2026               | <b>Betriebsferien</b>                                                                                                                                                                                                                                                                 |                              |                               |  |                                        |  |                                |  |                   |