

♥-lich Willkommen!

Geniessen Sie bei uns saisonal frisch zubereitete Gerichte, saftiges Fleisch auf dem heissen Stein! Dazu gehört ein guter Tropfen aus unserem Weinkeller oder ein frisch gezapftes Bier aus dem Hause Eichhof.

KOSTBARE ZEIT.

Dazwischen passen immer ein Bier, ein Wein oder ein gutes Essen.

Wir freuen uns, dass Sie da sind!

Nadja Brunner, Franco Pugliese und das Braui-Team

Vorspeisen

Gemischter Salat	Fr. 8.50
Grüner Blattsalat	Fr. 6.50
Grosser Salatteller mit Ei vom Geflügelhof Fischer Malters	Fr. 18.00

Dazu servieren wir Hausdressing und Balsamico, Oel, Salz und Pfeffer.

Aus dem Suppentopf

Tagessuppe	Fr. 5.50
------------	----------

Unser Highlight

Beefsteak Tatar	100 g	Fr. 24.50
	160 g	Fr. 32.50

Unser Tatar wird von Hand geschnitten und bei Ihnen am Tisch nach Ihrem Geschmack zubereitet! Geniessen Sie dieses Erlebnis!

Serviert mit Butter und Toast und
Cognac, Calvados oder Wodka nach Wahl.

Fitnesssteller

Eglifilets in Butter gebraten mit Tartaresauce garniert mit bunten Salaten	Fr. 27.00
Schweinschnitzel nature mit Kräuterbutter garniert mit bunten Salaten	Fr. 23.00
Saftiges Pouletbrüstli mit Kräuterbutter garniert mit bunten Salaten	Fr. 22.00

Serviert mit Gemüse statt Salat: Aufpreis von Fr. 2.00.

Genuss der leichten Art!

Herrliche Spargel- und Bärlauch-Gerichte

Bärlauch-Cappuccino Hausgemachte Bärlauchsuppe mit Milchschaum		Fr.	8.50
Spargelsuppe mit Rahmhaube		Fr.	9.00
Grüner Spargel alla milanese mit Parmesan und Spiegelei	Hauptgang	Fr.	20.50
	kleinere Portion	Fr.	17.50
Beefsteak Tatar mit Bärlauch	100 g	Fr.	25.50
	160 g	Fr.	33.50

Unser Tatar wird von Hand geschnitten und bei Ihnen am Tisch nach Ihrem Geschmack zubereitet! Geniessen Sie dieses Erlebnis!

Serviert mit Butter und Toast und
Cognac, Calvados oder Wodka nach Wahl.

Cordon bleu vom Schwein gefüllt mit Schinken, Spargeln und Bierkäse serviert mit Pommes Frites		Fr.	33.50
Braui-Burger Primavera Hausgemachter Rindshamburger im Knusperbrot mit leichter Bärlauchmayonnase, Spargeln, Bierkäse und Zwiebeln serviert mit Pommes Frites		Fr.	25.00
Eglifilets an leichter Bärlauchsauce auf Spargelragout serviert mit Reis		Fr.	29.50
Tagliorini alla Carbonara mit Spargeln	Hauptgang	Fr.	23.50
	kleinere Portion	Fr.	20.50
Sämiger Spargelrisotto mit Parmesanchips	Hauptgang	Fr.	21.00
	kleinere Portion	Fr.	18.00

Hauptgänge - die Klassiker

Cordon bleu vom Schwein gefüllt mit Schinken und Bierkäse serviert mit Pommes Frites	Fr. 31.00
Schweinsschnitzel paniert serviert mit Pommes Frites	Fr. 25.00
Braui-Bratwurst mit hausgemachter Zwiebelsauce serviert mit Rösti	Fr. 20.50
Rinds-Stroganoff mit Peperoni und Paprika serviert mit Reis	Fr. 28.00
Braui-Burger Hausgemachter Rindshamburger im Knusperbrot mit Kabissalat, Bierkäse, Zwiebeln und Cocktailsauce, serviert mit Pommes Frites	Fr. 23.00
Coq au Pils – Hühnchen mit Schwips Knuspriges Mistkratzerli mit frischen Champignons an Rahmsauce serviert mit Pommes Frites	Fr. 25.00
Marinierte Pouletflügeli mit Curry-, Kräuter- oder Cocktailsauce serviert mit Pommes Frites	Fr. 13.00 Fr. 16.50
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit frischen Champignons serviert mit Rösti	Fr. 32.50
Braui-Rösti mit Tomaten, Zwiebeln, und Bierkäse überbacken	Fr. 19.50

Fleischdeklaration

Schwein
Rind
Poulet

Schweiz
Schweiz, Uruguay, Argentinien, Kanada
Schweiz

Kalb
Lamm
Pferd

Schweiz
Neuseeland/Australien
Uruguay, Kanada

Wir beziehen unser Fleisch von der Prodega Kriens.

Alle Preise inkl. 8% MwSt.

Für den kleinen Hunger

Chicken Nuggets mit Pommes Frites	grosse Portion	Fr.	18.00
	kleine Portion	Fr.	15.00
Portion Pommes Frites		Fr.	6.50
Braui-Käseschnitte Brotscheibe mit Weisswein beträufelt mit Schinken und Bierkäse überbacken		Fr.	16.00
Braui-Teller Auswahl von kalt aufgeschnittenem Fleisch und Käse garniert		Fr.	16.00
Schinken- oder Salamiteller		Fr.	14.00
Speckteller		Fr.	15.00
Faustbrot mit Schinken, Käse oder Salami gemischt		Fr.	6.50
		Fr.	7.50
Wurstsalat einfach		Fr.	12.00
Wurstsalat garniert		Fr.	16.00
Wurst-Käse-Salat einfach		Fr.	13.00
Wurst-Käse-Salat garniert		Fr.	17.00

Für unseren Wurstsalat verwenden wir Lyonerwurst.

Hot Stone – Heisser Stein

Sie lieben Ihr Fleisch biencuit, à point oder saignant?
Kein Problem - Sie sind Ihr eigener Küchenchef!

Dieses Essvergnügen ist fettarm, leicht und Sie geniessen Ihr selbst zubereitetes Fleisch bis zum Schluss heiss, saftig und zart!

So funktioniert es

Ihr Fleischstück – OHNE Marinade, Fett/Oel, etc. – auf den heissen Speckstein legen. Nun gemütlich alle 5 – 10 Sekunden mit dem Messer unter dem Fleischstück durchgehen. Mit Hilfe einer Gabel wenden Sie das Fleisch. Und dies wiederholen Sie, bis das Fleisch die für Sie gewünschte Bratstufe erreicht hat. Unbedingt beachten: keine Kräuterbutter oder Sauce auf den heissen Stein geben!

Guten Appetit!

	Gewicht	Preis	pro 50 g +
Rinds-Entrecôte	200 g	Fr. 39.00	Fr. 7.50
Rinds-Filet	200 g	Fr. 43.00	Fr. 8.50
Pferde-Entrecôte	250 g	Fr. 29.00	Fr. 5.00
Pferde-Filet	250 g	Fr. 39.00	Fr. 6.50
Schweins-Steak	250 g	Fr. 24.00	Fr. 4.50

Beilagen nach Wahl

Reis, Nudeln oder Pommes Frites
und Gemüse
Kräuterbutter oder Sauce Bearnaise

Hausspezialität auf Vorbestellung

Costine a gogo – Schweinsgrillrippen a discrètion
(ab 2 Personen)



Geniessen Sie zu zweit einen gemütlichen Abend
und schlemmen Sie soviel Costine wie Sie mögen.
Dazu servieren wir Ihnen eine Schüssel grünen Salat
und Pommes Frites.

Fr. 27.00 / pro Person

Familien-Hit

(2 Erwachsene und 2 Kinder bis 12 Jahre -
jedes weitere Kind Fr. 12.50)

Familienhit "Immer wieder gut"

Bunter Blattsalat in der Schüssel

Panierte Schweinsschnitzel mit Pommes Frites

1 Liter Mineral oder Süssgetränke

Fr. 72.00