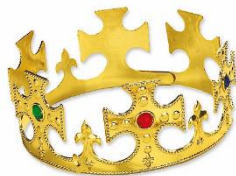




Bewerten Sie uns jetzt

# Speisekarte Café Restaurant Brunnmatt



Unser Wochenangebot:

## TAGESANGEBOT

	Menü 1*	Menü 2*
Montag	Tagessuppe / Tagessalat Schweinsragout in Estragonrahmsauce Pilawreis Karottenduett Vanillecrème mit Rahm	Teigwarengratin mit Sellerie, Apfel und Zwiebeln
Dienstag	Tagessuppe / Tagessalat Kalbsleber in Apfel-Calvadosauce Gnocci Mangold Birnenkompott mit Crumble	Blumenkohl-Käsetaler mit Pilzrahmsauce Süsskartoffelspalten Mangold
Mittwoch	Tagessuppe / Tagessalat Bauernbratwurst mit Zwiebelsauce Röstitaler Blumenkohl Polnische Art Schwedenschnitte	Tagliatelle mit Kürbis, Kerbelrahmsauce, glasierten Marroni und Grana Padano- Flocken
Donnerstag	Tagessuppe / Tagessalat Hausgemachte Frikadelle mit Pommery-Senfjus Bratkartoffeln Ofentomate Zitronen-Quarkcrème	Tofu-Kräuterpiccata mit pikanter Tomatensalsa Nudeln Erbsen
Freitag	Tagessuppe / Tagessalat Pochierter Kabeljau (FAO 27) mit Zitronensauce Basmatireis und Pak Choi Prussien	Kichererbsencurry mit Gemüse Basmatireis
Samstag	Tagessuppe / Tagessalat Nordischer Rauchbraten mit Marsalasauce Kürbis-Kartoffelstock Ofengemüse Orangensalat	Gemüsestrudel mit Frischkäse- Kräutersauce Kürbis-Kartoffelstock
Sonntag	Tagessuppe / Tagessalat Kalbsbraten mit Eierschwämmchensauce Bramatapolenta Rosenkohl Stracciatellecrème	Gebratene Polentaschnitte mit Eierschwämmchensauce Rosenkohl

Montag – Mittwochmittag  
Hit  
Nüsslisalat mit Kalbsleberli und  
Baumnüssen  
Ciabatta  
CHF 27.50

Donnerstag – Samstagmittag  
Hit  
Kaninchenragout Tessiner Art (HUN)  
Polenta  
Zucchetti  
CHF 19.50

Wir geben Ihnen gerne detaillierte  
Informationen über mögliche  
Allergene in unseren Gerichten.



## MENUPLAN 05. -11. Januar 2026

	CHF
Tagessuppe / -salat	3.00
Tagesdessert	3.00
Beilagenteller	13.50

Hauptgangteller Menü 1 Mo–Sa  
als Menü 17.50 / 22.00

Hauptgangteller Menü 1 So/Feiertag  
als Menü 20.50 / 25.00

Hauptgangteller Menü 2 Mo–So  
als Menü 16.50 / 21.00

## Wein offen

Weisswein: Rebmeister Riesling	
1.0 dl	4.10
2.0 dl	8.00
5.0 dl	19.70

Rotwein: Rebmeister Blauburgunder	
1.0 dl	4.40
2.0 dl	8.70
5.0 dl	21.70

Sofern nicht anders deklariert, servieren wir Ihnen Fleisch aus der Schweiz. Änderungen bleiben vorbehalten. Lammfleisch kann mit nicht hormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika erzeugt worden sein.

## SALATE

Blattsalat	5.00
Gemischter Salat	6.50
Blatt-,Tomaten-, Gurken- und Maissalat	

Caesar's Salat Brunnmatt 15.50  
Eisbergsalat mit Speck, Brotwürfeln, Ei und  
Grana Padano-Flocken  
serviert mit Ciabatta

Caesar's Salat mit Poulet 18.50  
Eisbergsalat mit Pouletstreifen, Speck, Brotwürfeln,  
Ei und Grana Padano-Flocken  
serviert mit Ciabatta

Nüsslisalat mit paniertem 19.50  
Baselbieter Bio Schafskäsli  
Geröstete Baumnüsse, marinierte Kürbiswürfel  
und Preiselbeer Dip serviert mit Ciabatta

Wurstsalat / Wurst-Käsesalat 13.50 / 14.50

## WARME GERICHTE

Suure Mogge 25.50  
mit Rotweinsauce, Kartoffelstock und Rotkraut

Waadtländer Saucisson (IGP) 21.50  
mit Senf, Salzkartoffeln und Sauerkraut

Käseschnitte Brunnmatt 18.50 / 21.50  
mit Weisswein, Tomaten, Rohschinken und Raclette  
Wahlweise mit Spiegelei

Penne  
mit Tomatensauce serviert mit Reibkäse 14.50  
mit Bolognese serviert mit Reibkäse 17.50

## KLASSIKER

Schweinsschnitzel paniert 20.50  
mit Pommes Frites und Tagessalat

Kalbsschnitzel paniert 29.50  
mit Pommes Frites und Tagessalat

Zander-Knusperli (FAO/27) 26.50  
mit Tartarsauce, Salzkartoffeln und Tagesgemüse

Wir wünschen einen guten Appetit!