



Bewerten Sie uns jetzt

Speisekarte Café Restaurant Brunnmatt

Unser Wochenangebot:

TAGESANGEBOT		
	Menü 1*	Menü 2*
Montag	Tagessuppe / Tagessalat Schweins-Cordon bleu mit Zitronenschnitz Süsskartoffelspalten Tex Mex Gemüse Falsches Spiegelei	Vegi Moussaka mit Feta und Tomaten
Dienstag	Tagessuppe / Tagessalat Pouletragout in Pilzrahmsauce Bramata Polenta Blattspinat Birnenkompott mit Crumble	Röstipastetli mit Pilzragout Blattspinat
Mittwoch	Tagessuppe / Tagessalat Poulet Saltimbocca mit Marsalasauce Kartoffelstampf Kohlrabi Joghurt-Honigcrème	Vegi Bratwurst mit Vegi Zwiebelsauce Kartoffelstampf Cocobohnen
Donnerstag	Tagessuppe / Tagessalat Siedfleisch mit Meerrettichsauce Petersilienkartoffeln Grüne Bohnen Zwetschgenblechkuchen	Risotto mit Mozzarellasticks und Peperonirelish Safranfenchel
Freitag	Tagessuppe / Tagessalat Paniertes Schollenfilet (FAO67) mit Zitronenschnitz Camarquereis Rahmlauch Guave-Hibiskus Sorbet	Selleriepiccata mit Tomaten-Basilikumsauce Nudeln s
Samstag	Tagessuppe / Tagessalat Rindsragout Jäger Art Spätzli Ofengemüse Belgische Waffeln	Salatbowle mit Chilli Cheese
Sonntag	Tagessuppe / Tagessalat Kalbsblankett in Senfsauce Kartoffelkroketten Erbsen Mandelflan	Randen-Kräuterrisotto mit Hüttenkäse und Rucola

Montag – Mittwochmittag

Hit
Rindsgyros mit Tzaziki und Salatgarnitur
Pitabrot
CHF 24.50

Donnerstag – Samstagmittag

Hit
Backhendl mit Preiselbeeren und Zitronenschnitz
Kartoffel-Gurkensalat
CHF 20.50

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



MENUPLAN 02. - 08. Februar 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: Cuvée d'Or blanche	
1.0 dl	6.20
2.0 dl	12.10
5.0 dl	29.30

Rotwein: Cuvée d'Or rouge	
1.0 dl	6.20
2.0 dl	12.10
5.0 dl	29.30

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!