

Vorspeisen & Salate / Starters & Salads

Wurst-Käsesalat von der Wagyu-Cervelat 19

mit roten Zwiebeln, Essiggurken und Hausdressing auf grünem Salat

Sausage and cheese salad made with Wagyu cervelat (red sausage) with red onions, cornichons and house dressing on green salad

Klassisches Rindstatar (70g) 18 / (140g) 32

mit roten Zwiebeln, knusprigen Kapern und Essiggemüse

- wahlweise mit Portion Pommes frites 8

Classical beef tartar

with red onions, crispy capers and vinegar vegetables

- *optional with portion of French fries*



Knackiger grüner Marktsalat 9

Green market salad

Gemischter Salat „Braustube“ 12

mit gerösteten Kernen



Mixed salad “Braustube” with toasted seeds

Auswahl unserer hausgemachten Salatdressings / *Choice of our homemade salad dressings*

Französisches Dressing, Italienisches Dressing, Bierdressing

French dressing, Italian dressing, beer dressing

Suppen / Soups

Tagessuppe 10

Bitte fragt uns nach dem aktuellen Angebot.

Soup of the day – please ask us for the actual offer

Feine Spargelcremesuppe 12

mit Spargelstückchen und Croûtons



Fine asparagus cream soup with asparagus pieces and croutons

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt. / *All prices in CHF and incl. VAT.*

Unser Serviceteam informiert auf Anfrage gerne über die in den Speisen enthaltenen Allergene.

Our service team will inform you upon request about the allergens contained in the food.

Brotzeit / hearty snacks

Hausgemachter „Obazda“ Braustuben Art 10
mit ofenfrischer Brezen



Homemade “obazda” Braustube style (Bavarian cheese spread) with oven-baked pretzel



Hausgemachter Flammkuchen 21.50

- wahlweise mit saisonalem Gemüse und Sauerrahm
- wahlweise mit Speck, Zwiebeln und Sauerrahm

Homemade tarte flambee

- *optional with seasonal vegetables and sour cream*
- *optional with bacon, onions and sour cream*

Paar Weisswürste 16
mit ofenfrischer Brezen und süssem Senf

Pair of „Weisswurst“ (white sausages) with oven-baked pretzel and coarse mustard

Braustubenwurst 16
mit ofenfrischer Brezen, scharfem Senf und frischem Kren

Braustube sausage with oven-baked pretzel, spicy mustard and fresh horseradish

Vegetarisch / Vegetarian

Braustuben-Chäsknöpfle 25
mit Röstzwiebeln und Apfelmus



Braustube cheese “knoepfle” with fried onions and apple puree

Portion Dipoldsauer Spargel 31.50
mit Sauce Hollandaise, pochierten Eiern und Salzkartoffeln



Portion of asparagus from Dipoldsau with sauce Hollandaise, poached egg and boiled potatoes

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt. / All prices in CHF and incl. VAT.

Unser Serviceteam informiert auf Anfrage gerne über die in den Speisen enthaltenen Allergene.
Our service team will inform you upon request about the allergens contained in the food.

Fisch & Fleisch / Fish & meat

Hausgemachte Egli-Knusperli im Pale Ale-Bierteig 32
mit Sauce Tartar und Pommes frites

Homemade fish fingers of perch in frying beer batter with sauce tartar and French fries

100% Wagyu Burger im hausgemachten Brioche Bun (160g) 35
mit Cipottlesauce, Tomaten, Essiggurken und Rotkohlsalat
dazu Pommes frites

100% Wagyu Burger in a homemade brioche bun with cipottle sauce, tomatoes, cornichons and red cabbage salad, to it French fries

Tagliatelle mit Rindsgeschnetzeltem 33
an Tomaten-Weissweinsauce

Tagliatelle with sliced beef on tomato-white wine sauce

Gebraatenes Kalbspaillard 42
mit zwei-farbigen Spargel gefüllt und cremigem Weissweinrisotto

Seared paillard of veal filled with bicolored asparagus and creamy white wine risotto

Sous-vide gegerarter Schweinehals 34.50
an Kräuterbutter mit Spargel und Kartoffelgratin

Sous-vide prepared pork neck on herbal butter with asparagus and potato au gratin

Deklaration / Declaration:

Kalb, Rind, Poulet, Schwein – Schweiz
Veal, beef, chicken, pork – Switzerland

Egli – Schweiz
Perch - Switzerland

Brot – Schweiz
Bread – Switzerland

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt. / *All prices in CHF and incl. VAT.*

Unser Serviceteam informiert auf Anfrage gerne über die in den Speisen enthaltenen Allergene.
Our service team will inform you upon request about the allergens contained in the food.

Braustuben-Klassiker / *Braustube Classics*

Knuspriges Backhendl Wiener Art (vom Pouletoberschenkel, ausgelöst) 28
mit hausgemachten Preiselbeeren und Kartoffelsalat

*Crispy fried chicken Viennese style (from chicken thigh, boneless)
with homemade mountain cranberries and potato salad*

Krustenbraten vom Kräuterschwein 28
an Dunkelbiersauce mit Bayrisch Kraut und Semmelknödel

*Crusted pork roast from herbal pork on dark beer sauce
with Bavarian cabbage and bread dumpling*

Knusprige Schweinehaxen 29
mit frischem Meerrettich, Bayrisch Kraut und Bratkartoffeln

Crispy pork knuckle with fresh horseradish, Bavarian cabbage and roasted potatoes

Spareribs mit hausgemachter Barbecuemarinade (Rohgewicht ca. 550g) 34
mit Hot Devil-Sauce, Cole Slaw und Pommes frites

*Spare ribs with barbecue marinade (raw weight approx. 550g)
with hot devil sauce, cole slaw and French fries*

Wiener Schnitzel (vom Kalb) 41

oder

Paniertes Schweineschnitzel 29

mit hausgemachten Preiselbeeren und Pommes frites oder Kartoffelsalat

Viennese schnitzel (of veal)

or

Bread-crumbed pork schnitzel

with homemade mountain cranberries and French fries or potato salad

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt. / *All prices in CHF and incl. VAT.*

Unser Serviceteam informiert auf Anfrage gerne über die in den Speisen enthaltenen Allergene.
Our service team will inform you upon request about the allergens contained in the food.

Tavolata / Tavolata

Vorbestellung bis 24 Stunden vorher / *Pre-order up to 24 hours in advance*

für Gruppen ab 10 Personen / *for group of 10 or more people*

Essen wie zu Grossmutter's Zeiten ...

Beim Tavolata wird alles in Schüsseln serviert und auf dem Tisch eingesetzt, damit sich jeder Gast selbst bedienen kann. So kann man bei netter Unterhaltung das Essen familiär geniessen.

Enjoy a meal like Grandma used to make...

At a Tavolata, everything is served in bowls and placed on the table, so that each guest can help themselves. This allows you to enjoy a meal in a relaxed, family atmosphere with pleasant conversation.

Pro Person / per person 42.50

Bunt gemischter Salat
mit gerösteten Kernen und 2erlei Dressing

Colorful mixed salad with toasted seeds and duo of dressing

Paniertes Schweinsschnitzel mit Preiselbeeren

Bread-crumbed pork schnitzel with homemade mountain cranberries

Ganzes gegrilltes Poulet (zerteilt serviert)

Whole grilled chicken (served carved)

Saftiges Gulasch vom Rind

Juicy beef goulash

und / oder *and / or*



Grillgemüse mit Falafel und Hummus

Fried vegetables with falafel and hummus

als Beilagen -
as side dishes

Bratkartoffeln / *roasted potatoes*

Pommes frites / *French fries*

Hausgemachte Eierspätzle / *homemade spaetzle*

Buntes Marktgemüse / *colorful market vegetables*

Trio vom Mini Dessert
nach Wahl der Küche

Trianon of mini dessert – Chef's choice

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt. / *All prices in CHF and incl. VAT.*

Unser Serviceteam informiert auf Anfrage gerne über die in den Speisen enthaltenen Allergene.
Our service team will inform you upon request about the allergens contained in the food.

Desserts / *Desserts*

Café Affogato 8.50

Espresso mit einer Kugel Vanilleeis

Café Affogato – Espresso with one scoop of vanilla ice-cream

Hausgemachtes Bieramisu 12

Der Klassiker im Braustuben-Stil

Homemade beeramisu – the classic in Braustube style

Dunkles Schokoladenmousse von der Felchlin Schokolade 10

mit weisser Ganache

Dark chocolate mousse from Felchlin chocolate with white ganache

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt. / *All prices in CHF and incl. VAT.*

Unser Serviceteam informiert auf Anfrage gerne über die in den Speisen enthaltenen Allergene.

Our service team will inform you upon request about the allergens contained in the food.

Kinderkarte / *Children menu*


Für unsere Gäste bis 12 Jahre / *for our guests until 12 years*

Knusprige Chicken Nuggets 12
mit Pommes
Crispy chicken nuggets with fries

Mini Paniertes Schweineschnitzel 14
mit Pommes
Mini pork escalope with fries

Mini Wiener Schnitzel (vom Kalb) 18
mit Pommes
Mini veal escalope with fries

Hausgemachte Spätzle 10
mit Rahmsauce
 *Homemade spaetzle with creamy sauce*

Braustuben-Chäsknöpfle 12
mit Röstzwiebeln und Apfelmus
 *Braustube cheese "knoepfle" with fried onions and apple puree*

 Portion Pommes frites 8
Portion of French fries

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt. / *All prices in CHF and incl. VAT.*

Unser Serviceteam informiert auf Anfrage gerne über die in den Speisen enthaltenen Allergene.
Our service team will inform you upon request about the allergens contained in the food.