

## Typisch regional und für Zwischendurch

Typical regional specialities and as light refreshments

	2 dl	3 dl
Bündner Gerstensuppe, nach altem Rezept Währschaft und hausgemacht Wholesome, homemade Graubünden barley soup	8.50	11.50
mit einem Aroslerli dazu with a Aroslerli sausage		+ 4.50
Ein Paar Aroslerli mit Brot A pair of Aroslerli sausages with bread		9.00
Währschafte Ruchbrot-Sandwich mit Schinken, Salami oder Käse, mit Garnitur Sandwich with ham, salami or cheese, garnished		8.50
mit Rohschinken- oder Bündnerfleisch, mit Garnitur Sandwich with raw ham or Graubünden air-dried beef, garnished		11.50
Buuresalsiz am Stück mit Garnitur und Brot Beef/pork salsiz (air-dried sausage), whole with bread		14.50
Salsiz geschnitten Sliced salsiz (air-dried sausage)		+2.00
Maraner Alpkäse (170 g) Schmackhafter Alpkäse direkt von hier mit hausgemachtem Birabrot und Garnituren Cheese platter (170 g) with regional Maran cheese with pear bread		16.50
Als Kombination Alpkäse (100 g) mit Buuresalsiz Maran cheese (100 g) combined with beef/pork salsiz (air-dried sausage)		18.50
Brüggerstubaplättli (200 g) Gemischtes Bündner Trockenfleisch, Coppa, Maraner Bergkäse, geräucherter Speck, Butter, Brot, Birabrot und Garnituren Mixed cold air-dried meat platter (200 g) with alpine cheese, bread and pear bread, garnished		29.50

## Sommergerichte und Salate

Summer dishes and salads

Kleiner Blattsalat / Colourful leaf salad		8.50
Kleiner gemischter Salat / Small mixed salad		10.50
Salat Eva Bunte Blattsalate mit knusprigen Speck, gebratenen Champignons, Croûtons und Parmesansplitter Salad Eva house-style, with crispy bacon strips, champignons, garlic croutons and parmesan shavings		13.50
Zusätzlich mit gebratenen Pouletstreifen With additional fried chicken strips		+9.50
Evi's Wurst-Käsesalat Wurst von unseren Schweinen und Maraner Käse, reich garniert mit bunten Salaten, für den grossen Hunger Garnished sausage and cheese salad. Richly garnished with colourful salads, for those with a big appetite		19.50
Einfach (nur mit grünem Salat) Simple (only with green salads)		16.50
Wählen Sie Ihren Favorit: Selbstgemachtes französisches oder italienisches Hausdressing Choose your favourite: French or Italian house dressing		

# Brüggerstuba Hits *(gut bürgerlich und währschaft)*

Traditional hearty fare

Älplermakkaronen mit hausgemachtem Apfelmus mit Zwiebeln, Kartoffeln und viel Käse	1/2 14.50	1/1 18.50
<small>Creamy, delicious alpine macaroni (pasta) with home-made apple purée with onions, potatoes, a generous amount of cheese and fried strips of bacon</small>		

Mit geröstetem Speck <small>With fried bacon</small>	+1.50	+2.50
---	-------	-------

Unsere beliebte Hauswurst von unseren Schweinen Exzellent gewürzt und mit Kartoffelpizokel serviert		22.50
<small>Home-made pork sausage, excellent seasoned and served with potato pizokels (small dumplings)</small>		

Brüggerstuba Lasagne Der Hit ...mit Rind und Schweinefleisch, Tomatensauce Béchamel und viel Käse, schön überbacken	18.00	22.00
<small>Oven-baked lasagne (beef and pork, tomato sauce, sauce béchamel) with a delicious baked cheese topping</small>		



## Vegetarisch

Vegetarian

Kartoffelpizokel mit Gemüse an feiner Käsesauce	1/2 14.50	1/1 18.50
<small>Potato pizokels (small dumplings) with vegetables and a delicious cheese sauce</small>		

Älplermakkaronen mit hausgemachtem Apfelmus mit Zwiebeln, Kartoffeln und viel Käse	14.50	18.50
<small>Creamy, delicious alpine macaroni (pasta) with home-made apple purée With onions, potatoes, a generous amount of cheese and fried strips of bacon</small>		

Hausgemachte Käseschnitte mit Spiegelei und Tomaten	13.50	17.50
<small>Oven-baked cheese bread with fried egg and tomatoes</small>		

## Zusätzliche Portionen

Extra portions

	Portion
Gegrilltes Gemüse an feiner nicht allzu scharfer Chili-Marinade	12.50
<small>Grilled vegetables in a delicious, not-too-hot chili marinade</small>	
Portion Pommes frites	9.50
<small>Portion of French fries</small>	
Portion Kartoffelpizokel	9.50
<small>Portion potato pizokels (small dumplings)</small>	

Fleischdeklaration (Meat declaration):

Schweinefleisch / Pork	Schweiz / Switzerland
Kalbfleisch / Veal	Schweiz / Switzerland
Rindfleisch / Beef	Schweiz / Switzerland
Poulet / Chicken	Schweiz / Switzerland
Wurstwaren / Sausage products	Schweiz / Switzerland
Wildfleisch / Venison	Österreich, Deutschland, Schweiz / Austria, Germany, Switzerland

Warme Küche von 11.00 bis 16.00 Uhr / Warm kitchen from 11 a.m. to 4 p.m.

Unsere Preise verstehen sich in CHF inkl. 7.7% MwSt. / All prices are in CHF and incl. 7.7% VAT.

## Aus unserer Patisserie

From our patisserie

Crêpe mit verschiedenen Füllungen / Crêpe with a choice of fillings:		
Zimt, Zucker und Schlagrahm / Cinnamon, sugar and whipped cream		7.50
Nutella und Schlagrahm / Nutella and whipped cream		7.50
Schinken und Käse / Ham and cheese		9.50
Brügger Rüeblitorte / Brügger carrot cake, home-made		4.50
Hausgemachte Fruchtwähe / Home-made fruit tart		5.00
mit Schlagrahm / with whipped cream		+ 1.50
<b>Bärentatzen Meringues</b>		
Bear claws meringues		
mit Schlagrahm / with whipped cream	5.00	7.50
mit Glace nach Wahl und Schlagrahm with ice-cream at your choice & whipped cream	9.50	11.50
<b>Brügger Apfelstrudel / home-made apple turnover</b>		
mit Vanillesauce und Schlagrahm with vanilla sauce and whipped cream		11.50
mit Vanille-Glace, Vanillesauce und Schlagrahm with vanilla ice-cream, vanilla sauce and whipped cream		15.00
Nussgipfel, Mandelgipfel / Nut croissant, almond croissant		3.50

Bitte beachten Sie auch unsere separate Glace Karte!

Please take a look at our separate ice-cream menu too

Auf Anfrage informieren wir Sie gerne über die Zutaten in unseren Gerichten,  
die Allergien oder Intoleranzen auslösen können.

We will be pleased to inform you on request about ingredients in our dishes that could trigger allergies or intolerances.

Warme Küche von 11.00 bis 16.00 Uhr / Warm kitchen from 11 a.m. to 4 p.m.

Unsere Preise verstehen sich in CHF inkl. 7.7% MwSt. / All prices are in CHF and incl. 7.7% VAT.

## Feines vom Grill

Grill corner



**Cervelat mit Brot** 8.50  
Cervelat sausage with bread

**Zunftbratwurst mit Brot (51% Kalbfleisch)** 10.50  
Grilled "guild" sausage with bread (51% veal)

**Holzfallersteak (200 g) ... schön saftig und rassig** 19.00  
**Ein Schweinshalssteak mit Hausmarinade, gut grilliert, mit Kräuterbutter und Brot**  
Logging steak (200 g) ... juicy and racy  
Grilled steak of pork neck (home-made marinated) with herbal butter and bread



**Rindsentrecôte (180 g) vom Weiderind** 31.00  
**Schön langsam gegrillt, damit's saftig bleibt, Kräuterbutter und Brot**  
Entrecôte (200 g) of pasture-beef, grilled slowly to retain all the juice, with herbal butter and bread

**Pouletspießli... grilliert und fast kein Fett** 16.50  
**an würziger Chili-Marinade mit Ciabattabrot**  
Grilled chicken breast brochette ... low fat, with spicy chili marinade and Ciabatta bread



## Was der Bär besonders liebt:

Our bear mascot's special favourites

**Lachs Burger** 26.50  
Probieren Sie diesen speziellen Burger und Sie werden begeistert sein!  
Lachs, Salat, Tomate und Zwiebeln,  
mit einer feinen Dill-Senf-Sauce im Ciabattabrot  
A salmon burger with salmon, salad, tomato and onions, with a delicious dill/mustard sauce in Ciabatta bread

## Zusätzliche Beilagen oder Portionen

Extra accompaniments or portions

	Beilagen	Portion
<b>Gegrilltes Gemüse</b> an feiner nicht allzu scharfer Chili-Marinade Grilled vegetables in a delicious, not-too-hot chili marinade	9.50	12.50
<b>Portion Pommes frites</b> Portion of French fries	7.50	9.50
<b>Portion Kartoffelpizokel</b> Portion potato pizokels (small dumplings)	7.50	9.50
<b>Gemischter Salat</b> Mixed salad		10.50

Fleischdeklaration (Meat declaration):

Schweinefleisch / Pork	Schweiz / Switzerland
Kalbfleisch / Veal	Schweiz / Switzerland
Rindfleisch / Beef	Schweiz / Switzerland
Poulet / Chicken	Schweiz / Switzerland
Wurstwaren / Sausage products	Schweiz / Switzerland
Wildfleisch / Venison	Österreich, Deutschland, Schweiz / Austria, Germany, Switzerland