

Herzlich willkommen bei uns auf
der Brestenegg



Alpwirtschaft Brestenegg

4952 Eriswil

062 966 12 88

www.brestenegg.ch

Für zwüsche düre

Wyplättli

Oliven, Käse, Antipasti

9.50

Bresteneegg Plättli

kalte Köstlichkeiten ausgarniert

(Wurst, Speck, Trockenfleisch, Käse und...)

24.50

Sandwich

mit Hamme, Salami, Käse oder gemischt

9.50

äs Ufgleits

6.50

Chicken-Nuggets

aus Schweizer Pouletbrust

16.50 (kleine Portion 13.00)

mit Pommes 20.50 (kleine Portion 17.00)

Pommes Frites

Portion Pommes mit Ketchup und Mayo

9.50 (kleine Portion 6.00)

Suppe

Grünkernsuppe mit Passionsfrucht

Rassige Suppe mit grüner Currypaste

9.80

kleine Portion 7.50

Bündner Gerstensuppe

Gersten, Gemüse und Bündnerfleisch- Würfel

9.80

kleine Portion 7.50

Hausgemachte Gemüse Bouillon

nature 7.00

mit Flädli 8.50

Salat

Garten Salat

Blattsalat nach Saison

7.50

kleiner gemischter Salatteller

mit verschiedenen hausgemachten Salaten

11.00

grosser gemischter Salatteller

mit verschiedenen hausgemachten Salaten

20.00

Randen-Carpaccio

mit Feta und Kürbiskernen

12.50

Wintersalat

Mit Nüssen, Früchten und Mango-Dressing

12.50

Warme Speisen

Schnipo

Schnitzel paniert mit Pommes

25.50 (kleine Portion 21.50)

Schnitzel natur mit Kräuterbutter und Pommes

25.50 (kleine Portion 21.50)

Brestenegg-Kotelette

Kotelette paniert mit Pommes

29.50

Kotelette natur mit Kräuterbutter und Pommes

29.50

Cordon Bleu

Cordon Bleu gefüllt mit Schinken und Käse
mit Pommes

29.00

Rahmschnitzel

Rahmschnitzel an feiner Pilz-Rahmsauce
mit Nudeln

27.00 (kleine Portion 24.00)

Bratwurst

Rüedu's Bure-Bratwurst
mit Zwiebelsauce und Pommes

23.00

Pouletbrust

an feiner Pilz-Rahmsauce
mit Nudeln

27.50

Beilagen

Gemüse-Beilage 4.00

Nudeln oder Pommes wählbar

Fitnesssteller

Salatteller mit hausgemachten Saisonsalaten, dazu:

Schnitzel 25.50

Kotelette 29.50

Cordon Bleu 29.00

Bratwurst 25.50

Poulet-Brust 27.50

Chicken-Nuggets 25.50

Quinoa 26.00

Falafel 25.50

Vegetarisch

Quinoa Tätschli

hausgemachte Chnöpfli und Gemüse

26.00

Chnöpflieller

Portion hausgemachte Chnöpfli

17.50

zusätzlich:

1 Spiegelei	1.70
mit Käse	4.00
mit Gemüse	4.00

Vegan

Brestenegg Falafel

mit Peperonisauce und Blattsalat

25.00 (kleine Portion 21.00)

gebackenes Randen-Pesto mit Spaghetti

22.00

Kinderteller

Schnipo

paniertes Schweineschnitzel mit Pommes

16.00

Pastateller

Teigwaren mit Pilz-Rahmsaucen

13.00

Chicken-Nuggets

aus Schweizer Pouletbrust

mit Pommes

17.50

Räuber Teller

Leerer Teller

Das Kind 'räubert' auf den Tellern der Grossen.

Wir servieren Ihnen Schweizer Fleisch.

Haben Sie Fragen über die Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, geben wir Ihnen gerne Auskunft.

Süsse Sachen

Vacheringlace im Töpfli

Grosis Einmachtöpfli gefüllt mit Meringues,
Glace und Rahm
Aromen: Mocca, Erdbeere, Aprikosen, Mango-Kokos,
Baumnuss, Schoggi
10.00

Coupe Dänemark

Vanille-Glace mit hausgemachter Schoggisauce
12.00 (kleine Portion 9.50)

Coupe heissi Beeri

Vanille-Glace mit heissen Waldbeeren
12.00 (kleine Portion 9.50)

Eiskaffee

Kaffee-Glace (kleine Portion 9.00)	12.00
mit chli Kirsch	14.00

Holzofen Meringue

Meringue mit Nidle	11.50
kleine Portion	9.50
Meringue mit Nidle und Glace (Vanille und Erdbeere Glace)	14.50
kleine Portion	11.50

Tortenstück

(äs het so lang's het)

Schwarzwälder-Torte (enthält wenig Kirsch)	7.00
Kirschtorte	7.50

luftiges Quark-Töpfli

Aroma nach Saison	9.50
-------------------	------

Kinderdessert

1 Kugel nach Wahl, ausgarniert	7.00
--------------------------------	------

Glacen Auswahl:

Vanille

Mocca

Baumnuss

Schokolade

Erdbeeren

Aprikosen Sorbet

Mango- Passionsfrucht Sorbet

Kokos

Pro Kugel Glace	4.70
-----------------	------

Rahmzuschlag	1.50
--------------	------

**Versuchungen sollte man nachgeben.
Wer weiss, ob sie wiederkommen.**

Kalte Getränke

Offenausschank	3 dl.	5 dl.	1.5 l
Mineralwasser mit und ohne Gas	3.50	5.00	10.00
Rivella rot und blau	4.20	5.50	11.50
Coca Cola und Coca Cola Zero	4.20	5.50	11.50
Citro, Grapefruit, Orangina	4.20	5.50	11.50
Eistee, Suessmost und Schorle	4.20	5.50	11.50
Brestenegg Quellwasser	2.50	3.50	11/5.00
Sirup (für Kinder gratis)	4.00	5.00	
Bier und Most			
Appenzeller Quöllfrisch hell	5.0 dl.	5.50	
Appenzeller Quöllfrisch hell	3.3 dl.	4.50	
Bärner Müntschi naturtrüb (Bügel)	3.3 dl.	5.20	
Ginger Beer (panaché mit Ingwer)	3.3 dl.	4.70	
Felsenau Schümli alkoholfrei	3.3 dl.	4.80	
Napfgold Lager, hell	5.0 dl.	6.00	
Burgdorfer Aemme, amber	5.0 dl.	6.20	
Panaché (Quöllfrisch 3.3 dl. mit Citro)	5.0 dl.	5.50	
Möhl suure Moscht alkoholfrei	5.0 dl.	5.50	
Möhl suure Moscht mit Alkohol	5.0 dl.	5.50	
Aperitif			
Hugo		9.00	
Gin mit Himbeeren		9.00	
Cynar/Campari/Aperol mit Orangina / Wasser		8.00	
Weisswein gespritzt süss oder sauer	1.0 dl.	7.50	
Mango Ale (alkoholfrei)		8.50	
Ginoni Gin & Tonic (alkoholfrei)		7.50	
Sanbitter mit Orangensaft (alkoholfrei)		7.00	

Warme Getränke

Kaffee crème, Espresso		4.20
Ristretto		4.20
Espresso Macchiato		4.50
Schale (Milchkaffee)		4.70
Cappuccino		4.70
Latte Macchiato		5.50
Kaffee Melange (mit Nidle)		5.70
Heissi Schoggi (mit Couverture)	2.5 dl	5.50
Heissi Ovo	2.5 dl	5.00
Warme und kalte Milch	2.5 dl	4.00
Tee (Minze, Waldbeere, Schwarztee, Ginger-Lemon, Eisenkraut, Grüntee)		4.20
Punsch (Apfel oder Waldbeere)		4.50

mit Alkohol

Kafi fertig / Lutz (Kernobst, Kirsch, Zwätschge, Chrüter,)		5.50
Kafi Aprikose		6.00
Kafi Brestenegg (Vieille Prune mit Nidle)		8.50
Kafi Baileys (mit Nidle)		8.50
Brestenegg-Tee (Schwarztee mit Rum)		6.00
Holdrio (Hagebuttentee und Zwetschge)		6.00
Fröschli (Minzentee mit grünem Vodka)		6.00

Schnäpsli 42-45 Vol.%

(Brennerei Lanz, Lotzwil)

Zwetschgen, Kirsch, Kräuter, Williams	4.0 cl.	6.50
Zirbel, Calvados, Aprikosen, Vieille Prune		

Absackerli

Jameson Irisch-Whiskey 12 J. 40.0%	2.0 cl.	6.00
	4.0 cl.	9.50
Talisker Storm Singel Malt 45.8%	2.0 cl.	6.50
	4.0 cl.	10.00
Langatun old Deer Single Malt 40.0%	2.0 cl.	7.50
	4.0 cl.	11.00
Rum Plantation (Barbados) 40.0%	2.0 cl.	7.50
	4.0 cl.	11.00
Grappa (Barbera) 41.0%	2.0 cl.	5.50
	4.0 cl.	9.00
Appenzeller 29 %	4.0 cl.	6.50

Qualitätsweine im Offenausschank

Weisswein

	pro 1 dl.	5 dl.
Tschugger Chasselas (Weingut Bethesda, Tschugg)	4.20	22.00

Epesses La Boursière (Hegg et Fils, Epesses Lavaux)	4.80	24.00
---	------	-------

Johannisberg (AOC, Valais) (Oskar Mathier, Salgesch)	4.20	22.00
--	------	-------

Roséwein

Erlacher Oeil de Perdrix (Weingut Fredi Marolf, Erlach)	4.80	24.00
---	------	-------

Rotwein

Gamay (Daniel Rossier et Fils, Lavigny, La Côte)	4.80	24.00
--	------	-------

Dôle (AOC Valais, Oskar Mathier, Salgesch)	4.80	24.00
---	------	-------

Tschugger Pinot Noir (Weingut Bethesda, Tschugg)	4.80	24.00
--	------	-------

Flaschenweine im Offenausschank

Weisswein

pro 1 dl.

Tschugger Sauvignon Blanc

6.50

(Weingut Bethesda, Tschugg)

Ein aromabetonter Weisswein mit einer unterstützenden Säurestruktur. Im Wein kommen Aromen von Cassis, Grapefruit oder Limette gut zur Geltung

Cuvée Madame Rosmarie Mathier weiss

7.50

(Adrian & Diego Mathier, Salgesch VS)

Traubensorten: Sylvaner, Pinot Gris,

Pinot blanc, Petite Arvine

Weisswein mit einer schönen Frische und Aromatik.

Roséwein

pro 1 dl.

Les Trois Filles

7.50

(Weingut Fredi Marolf, Erlach)

Ein Schillerwein aus der Pinot-Familie (Pino Noir, Pinot Gris und Pinot Blanc).

Fredi Marolf hat diesen Wein seinen drei Töchtern gewidmet.

Rotwein

pro 1 dl.

Tschugger L'Or Rouge

6.50

(Weingut Bethesda, Tschugg)

Traubensorten: *Garanoir* und *Gamaret*

Ein weicher und doch kräftiger Rotwein
mit einem Bouquet von Waldbeeren

Primitivo Salento IGP (Cantina Sociale Sampietrana It.) **7.50**

Ein Wein mit einer intensiven rubinroten Farbe,
einem Hauch von *Marmelade*, *Beeren* und *Vanille*.

Warmer, weicher und voller Geschmack

Flaschenweine

Weisswein

Erlacher Burgerwy 75 cl 38.00

(Weingut Fredi Marolf, Erlach)

Traubensorte: Chasselas

Der etwas andere Chasselas, etwas fruchtbetonter, aromatischer, dafür etwas weniger spritzig.

Tschugger Chardonnay 75 cl 43.00

(Weingut Bethesda, Tschugg)

Kräftiger Weisswein mit angenehmer Säure und Aromen von reifen und exotischen Früchten.

Epesses La Boursière 70 cl 43.00

(Hegg et Fils, Epesses, Lavaux VD)

Traubensorte: Chasselas

Feine fruchtige Nase mit floralen Noten.
Frisch und eine gute Balance im Abgang.

Dézaley La Gruyre 70 cl 48.00

(Hegg et Fils, Epesses, Lavaux VD)

Traubensorte: Chasselas

Feine volle Nase mit Aromen von Mandeln.
Wein voller Adel, kraftvoll, reich, glatt und lang im Mund.

Cuvée Madame Rosmarie Mathier weiss 75 cl 50.00
(Adrian & Diego Mathier, Salgesch VS)

Traubensorten: Sylvaner, Pinot Gris,
Pinot blanc, Petite Arvine

Weisswein mit einer schönen Frische und Aromatik.

Granito Bianco del Ticino 75 cl 52.00
(Agriloro SA, Genestrerio Ti)

Traubensorte: Chardonnay, Sauvignon Bianco,
Pinot Grigio, Pinot Bianco

Lang und anhaltend, vorzügliche Komplexität und
aromatischer Reichtum, gute Säure und Mineralität,
gekrönt von einer grossen Persönlichkeit.

Riesling-Sylvaner finesse 70 cl 38.00
(Weingut Hans Wiesendanger, Ossingen)

Spritziger Weisswein. Gewinner der Goldmedaille
am ersten Riesling-Sylvaner Cup.

Vermentino di Sardegna 75 cl 40.00
(Proderi Parpinello, Sardinien)

Traubensorte: Vermentino

feine Nase mit Aromen von weissen Blüten,
Zitrusfrüchten, Lindenblüten. Frischer Auftakt,
langgliedrig, harmonisch, feines Gerüst mit Aromen
von Lakritz, Mandeln, einem salzigen Hauch.

Rotwein

Tschugger L'Or Rouge 75 cl 43.00

(Weingut Bethesda, Tschugg)

Traubensorten: Gamaret, Garanoir und Pinot Noir

Ein weicher und doch kräftiger Rotwein
mit einem Bouquet von Waldbeeren

Erlacher Malbec 75 cl 48.00

(Weingut Fredi Marolf, Erlach)

Traubensorte: Malbec

Wein mit einer feinen Gerbstoffstruktur mit kräftigen und fruchtigen Aromen nach schwarzen Kirschen, Gewürzen, Brombeeren, Pflaumen und Bitterschokolade

Le Jovial Gamay de Yens 70 cl 38.00

(Cave du Village, D. Rossier Lavigny, La Côte VD)

Traubensorte: Gamay

Aromen von Gewürzen und roten Früchten.
Am Gaumen reichhaltige Tannine.

Ambrosia Gamaret Barrique 70 cl 46.00

(Cave du Village, D. Rossier Lavigny, La Côte VD)

Traubensorte: Gamaret

Schöne satte Farbe, kraftvoll im Gaumen.

Cornalin Les «Pyramides» 75 cl 50.00

(Adrian & Diego Mathier, Salgesch VS)

Traubensorte: Cornalin

Brillante und dunkle Farbe. In der Nase nach reifen Kirschen und einem Hauch Nelken.

Frisch und fruchtig im Gaumen.

Mit langem und sanftem Abgang.

Cuvée Madame Rosmarie 75 cl 50.00

(Adrian & Diego Mathier, Salgesch VS)

Traubensorte: Pinot Noir, Syrah, Cabernet-Sauvignon

Der Cabernet-Sauvignon verleiht den fruchtigen

Geschmack, der Syrah ist für die feine Pfeffernote

verantwortlich und der Pinot Noir verbindet

diese drei Weine miteinander.

Zweigelt 70 cl 43.00

(Weingut Hans Wiesendanger, Ossingen)

Traubensorte: blauer Zweigelt

Dunkler Rotwein mit kräftigem und würzigem Geschmack.

Sottobosco Rosso del Ticino 75 cl 57.00
(Agriloro SA, Genestrerio Ti)

Traubensorte: Merlot, Cabernet Sauvignon,
Cabernet Franc, Petit Verdot und Gamaret
Harmonisch, ausgewogen und elegant,
recht weiche, jedoch präsenste, Gerbstoffe.
Gestützt durch eine schöne Säure.

Primitivo Salento IGP 75 cl 51.00
(Cantina Sociale Sampietrana It.)

Ein Wein mit einer intensiven rubinroten Farbe,
einem Hauch von Marmelade, Beeren und Vanille.
Warmer, weicher und voller Geschmack

Settebraccia Salento IGP 75 cl 55.00
(Cantina Sociale Sampietrana It.)

Traubensorte: Negroamaro - Susumaniello
Eleganter weicher und runder Geschmack,
süßes und angenehmes Tannin.