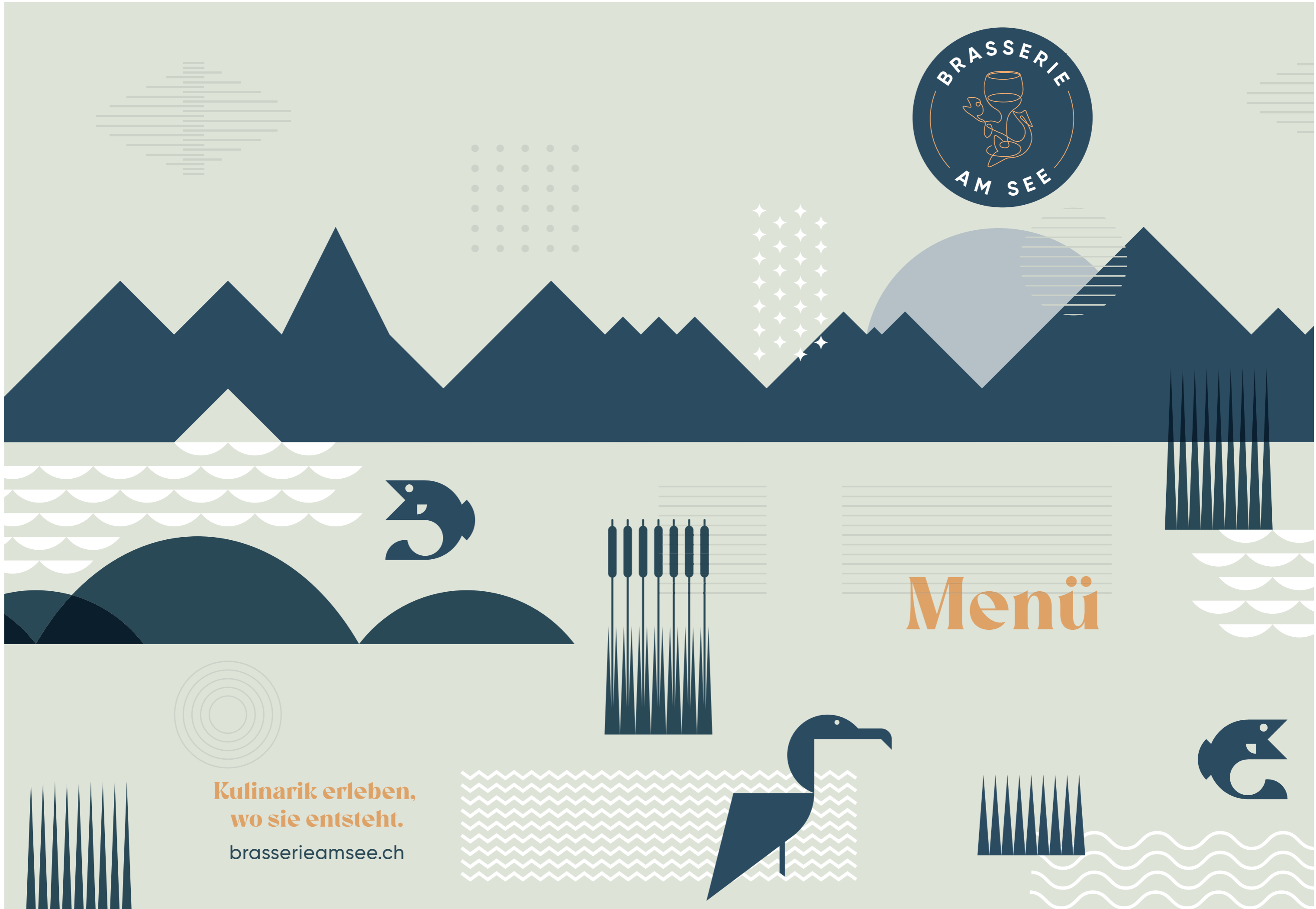




# Menü

**Kulinarik erleben,  
wo sie entsteht.**  
brasserieamsee.ch



# Vorspeisen & kleine Karte

**Bunter Brasserie-Salat** <sup>V</sup> (e, h, i, g, l)..... 12  
mit Gemüsestreifen, gerösteten Kernen & Nüssen garniert an feinstem Hausdressing

**Hausgemachte Kürbissuppe** <sup>V</sup> (a, g, i) ..... 12  
mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen

**Brasserie-Plättli** (g, l)..... 26  
Fein geschnittenes Rinds-Mostbröckli, geräucherter Speck, Rohschinken & Salami garniert mit mixed Pickles

**Flammkuchen „Tradition“** (a, g)..... 18  
mit Crème fraiche, Speck und Zwiebeln  
*erhältlich nachmittags bis 18.00 Uhr*



Kulinarisch kompromisslos in Qualität, stets im Fokus der Regionalität und Saisonalität. Wir verarbeiten das Beste aus der Natur und veredeln die Köstlichkeiten, welche sie uns präsentiert.

*Leicht, modern und saisonal*

## Deklaration Fleisch und Fisch

- ~ Fleisch: Schweiz
- ~ Wild: Europa
- ~ Geflügel: Schweiz
- ~ Fisch: Alle unsere Fische sind aus verantwortungsvollem Fang

vegetarisch vegan

# Fondues

Alle Fondues servieren wir ab zwei Personen

## Fondue Chinoise

**Bunter Vorspeisensalat** (e, g, h, i, l)



**Fleischfondue Chinoise à discretion** (c, f, g, i, j, l)

Handgeschnittene Tranchen von bestem Schweizer Fleisch:

- Weiderind
- Kalbsnuss
- Alpsteinpoulet
- Schweinsnierenstück

köstliche Rindsbouillon, sensationelle Auswahl von 7 hausgemachten Saucen und über 20 Beilagen

serviert mit Pommes frites und Butterreis

..... 54

## Käsefondue

**Moitié-Moitié** (a, g, l)..... 28

**Alpenkräuterfondue** (a, g, l)..... 30

**Trüffelndue** (a, g, l)..... 42  
mit Champagner und frisch gehobeltem Trüffel

Alle Käsefondues werden mit Weissbrot, Gschwellti und Mixed Pickles serviert



## Hauptgerichte

**Hausgemachte Ravioli** <sup>V</sup> (a, f, h)..... 28  
gefüllt mit feinem Kürbis, süssen Feigen und Baumnüssen

**Moules marinières et frites** (l, n)..... 29  
Miesmuscheln mit Weisswein-Zwiebelsud und knusprigen Pommes frites (*ideal auch als Vorspeise für zwei Personen*)

**Zart gebratenes Wolfsbarschfilet** (a, d, g, i, l, n) ..... 39  
mit Miesmuscheln und Champagner-Safransauce, Blattspinat und Kartoffelperlen

**Mit Marroni gefüllte Wachtel** (a, c, g, l)..... 38  
an Weintraubensauce serviert auf Gemüsebett

**Ossobucco Gremolata** (a, g, i, l)..... 48  
Zart geschmorte Kalbshaxe mit feinen Gemüsewürfeln und Gremolata serviert mit Bratkartoffeln

## Der süsse Ausklang

**Moelleux au chocolat** (a, c, g, h) ..... 14  
Lauwarmes Schokoküchlein mit flüssigem Kern serviert mit Vanille-Glace und Früchtégarnitur  
*20 Minuten Wartezeit*

**Hausgemachtes Zimt-Parfait** (c, g, l) ..... 12  
mit geschmorten Rotwein-Zwetschgen

**Blutorangensorbet** ..... 9  
mit Grand-Marnier

**Zwetschgensorbet** ..... 9  
mit Vieille Prune

**Feine Mövenpick Glace und Sorbet** .. pro Kugel 4  
hergestellt in der Schweiz

Glace: Vanille, Schokolade (a, c, g)

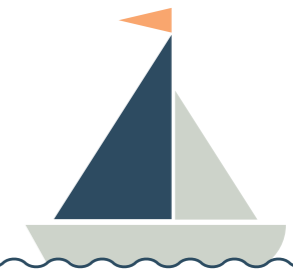
Sorbet: Blutorangensorbet, Zwetschgensorbet

→ jede weitere Kugel ..... 3

→ mit Schlagrahm (g) ..... 2

## Allergene

- a.....Gluten
- b.....Krebstiere
- c.....Eier
- d.....Fisch
- e.....Erdnüsse
- f.....Sojabohnen
- g.....Milch (einschliesslich Laktose)
- h.....Schalenfrüchte und Nüsse
- i.....Sellerie
- j.....Senf
- k.....Sesamsamen
- l.....Schwefeldioxid und Sulfid
- m.....Lupinen
- n.....Weichtiere



## Kinder

**Kleiner gemischter Salat** (e, h, i, g, l)..... 5

**Rigatoni mit Tomatensauce** (a)..... 12

**Poulet-Chnusperli mit Pommes** ..... 15

**Fondue Chinoise à discretion** (c, f, g, i, j, l)  
inkl. Salat & Beilagen. .... 3 pro Lebensjahr bis 14-jährig

**Glace nach Wahl mit Rahm & Smarties** (a, c, g)..... 5

