

Vorspeisen

Kleiner Augarten-Salat

Blattsalat | Kerne | Rüeblli | Wachtelei
Huusdressing oder Frenchdressing

CHF 9.50

Augarten Plättli

Geräucherter Rohschinken | Speck & Coppa vom eigenen Hof
Simmentaler Alpkäse vom Gut Rheinau

Vorspeise 90g CHF 17.00
Hauptgang 150g CHF 21.00

Wyländer Rieslingsuppe

Baumnussknusper | Baumnußöl vom eigenen Hof

CHF 10.50

Hauptspeisen

Fleisch

Augarten-Klassiker Schweinskotelett vom eigenen Hof

an Braugartenbier-Sauce | Wurzelgemüse

mit Saison-Risotto CHF 32.00
mit hausgemachten Nudeln CHF 32.00

Schweins-Bierwurst vom eigenen Hof

Bratkartoffelstampf | Kräuter vom Augarten | Sauerrahm
Aromatisierte Weinländerrotweinzwiebeln

CHF 26.00

Rindsentrecôte, 180g, rosa gebraten, huusgmachtä Bierbutter

Glasiertes Saisongemüse aus dem Weinland

mit Augarten Pommes Frites CHF 46.00
mit Hausnudeln CHF 46.00
mit Saison-Risotto CHF 46.00

Fisch

«Ruchfisch-Eggä» aus dem Rhein im Braugartenbier-Teig

Huusgmachtä Augartendipp | Augartenkräuter

mit Kartoffeln CHF 29.00
mit gemischtem Salat CHF 29.00

Fischknusperli

Huusgmachtä Augartendipp | Augartenkräuter

mit Kartoffeln CHF 27.00
mit gemischtem Salat CHF 27.00



Von unseren Fischerkollegen nachhaltig gefischt

Weil der Rhein immer wärmer wird, tummeln sich weniger Äschen, dafür umso mehr Ruchfische wie der Alet im Gewässer. Dieser ist aber merkbar von Gräten durchzogen. Anica entwickelte deshalb ein Rezept: Filetieren, durch den Fleischwolf geben und im Braugartenbierteig ausbacken.



Kinder sind uns wichtig. Wir beraten Sie gerne für Ihr perfektes & erschwingliches Gericht.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.