

Herzlich willkommen

Schön, dass Sie bei uns zum Geniessen einkehren.
Wir wünschen ihnen ein fröhliches Prosch, an Guata und vor allem eine gute Zeit in unserem Restaurant.

In unserer Speisekarte finden sie unsere berühmten Cordon bleus in verschiedenen Variationen, sowohl auch verschiedene saisonale Gerichte. Gerne verwöhnen wir Sie zu unseren Speisen mit einem guten Glas Wein, welcher sich am Ende der Karte in einer qualitätsvollen Auswahl präsentiert.

Das Brüelmatt Team setzt alles daran, dass Ihnen Ihr Besuch bei uns in bester Erinnerung bleibt. Sollte trotzdem einmal etwas nicht zu Ihrer vollsten Zufriedenheit sein, teilen Sie es uns bitte sofort mit. Sie helfen uns damit nicht nur, Ihren Ansprüchen gerecht zu werden, sondern auch, dass wir uns gleich verbessern können.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. Wir bedanken uns herzlich für Ihren Besuch in unserem Lokal und freuen uns schon jetzt darauf, Sie und Ihre Freunde bei nächster Gelegenheit wieder zu verwöhnen.

Das Brüelmatt Team und Ihre Gastgeberfamilie
Adelia und Koni Seglias

Unsere Haus-Apero Empfehlungen

Hugo	10.50
Aperol Spritz	11.50
Prosecco mit Rosen-Sirup und Tonic Water	9.50
s'Bündner Cüpli Prosecco mit Holunderblütensirup	8.50
Calanda	5.50
Vinho Verde Weisswein aus Portugal 1 dl	5.90

SUPPEN UND SALATE

	Vorspeise	Hauptgang
TOMATEN-CRÈME SUPPE Hausgemacht, mit Rahmhaube und Schnittlauch	11.50	
KÜRBIS-CRÈME SUPPE Hausgemacht, mit Rahmhaube und Schnittlauch	12.50	
GRÜNER BLATTSALAT Bunter Blattsalat aus verschiedenen Sorten	9.50	
GEMISCHTER SAISONSALAT Frische aktuelle Variationen von Gemüsesalat	12.50	
CAESAR SALAD Eisbergsalat mit gebratenem Speck und Brotcroutons	16.50	21.50
FRITTIERTE CHAMPIGNONS mit Tartarsauce (klein = 8 Stk. / gross = 12 Stk.) Kleiner gemischter Salat dazu +7.50	9.50	14.50
HOT DIAVOLO SALAD Eisbergsalat, Poulet Brust-Streifen, Chili an Thousand Island Sauce	19.50	26.50
BEAFSTEAK TATAR Je nach Wunsch mild, medium, scharf oder sehr scharf mit Toast und Butter	70 g 22.50	130 g 32.50
Aufpreis mit Cognac oder Calvados	+2.50	+3.50

KONIS LEGENDÄRE CORDON BLEUS

VARIANTEN	GROSS	KLEIN
SCHWEINSNIERSTÜCK MAGER UNGEFÜLLT CA.	170 g	120 g
BRÜELMATT SPEZIAL Bündner Rohschinken und Bündner Bergkäse	32.50	27.50
ORIGINAL Schinken und Raclettekäse	28.50	23.50
CHNOBLI Frischer Chnobli, Schinken und Raclettekäse	29.50	24.50
BÜNDNER Bündner Salsiz, Raclettekäse, Baumnüsse	32.50	27.50
BERNER Schinken, Raclettekäse, Speck und Zwiebeln	32.50	27.50
AARGAUER Buurespeck, Raclettekäse, Dörripflaumen	32.50	27.50
DIJON Scharfer Dijon-Senf, Chnobli, Schinken, Brie-Käse	32.50	27.50
SCHARFER MAXX Piri Piri-Gewürz, Schinken, "Scharfer Maxx Käse"	32.50	27.50
CARBONARA Schinken, Speck und Zwiebeln, Raclettekäse und Eigelb	32.50	27.50
MIT KALBFLEISCH	9.00	6.00

KONIS MEGA CORDON-BLEUS

MAGERES SCHWEINSNIERSTÜCK ODER KALBFLEISCH FLEISCHGEWICHT UNGEFÜLLT CA. (GEFÜLLT; CA. 700g)	SCHWEIN 340 g	KALB 340 g
ORIGINAL Schinken und Raclettekäse	53.00	69.00
WEITERE MEGA-VARIANTEN AUF ANFRAGE	+8.00	+8.00
INKL. EINERBEILAGE NACH WAHL		
POULET CORDON BLEU Mit Bündnerfleisch und Raclettekäse mit Pommes frites		36.50

BEILAGEN

POMMES-FRITES	Portion	6.50
TEIGWAREN	Portion	6.50
BUTTER-RÖSCHTI	Portion	8.50
BUTTER-SCHPÄTZLI	Portion	8.50
DREI SORTEN GEMÜSE	Portion	8.50
FITNESS SALATTELLER	Portion	9.50



RESTAURANT BRÜELMATT

FLEISCH-GERICHTE

RINDSFILET GULASCH STROGANOFF	39.50
Mit Crème fresh und Butterschpätzli	
WIENER SCHNITZEL	37.50
Kalbfleisch-Schnitzel mit Pommes-Frites und Gemüse	
ZÜRIGSCHNÄTZLETS	37.50
Kalbfleisch an Champignon-Rahmsauce mit frischer Butter-Röschti	
KALBS-RAHMSCHNITZEL	36.50
Mit Butternüdeli	
SCHWEINS - SCHNITZEL PANIERT	29.50
Mit Pommes-Frites und Gemüse	
SCHWEINS - RAHMSCHNITZEL	29.50
Mit Butternüdeli	
HAUSGEMACHTER HACKBRATEN GROSSMUTTER ART	26.50
Gemischtes Hackfleisch an Rahm-Bratensauce mit Butternüdeli	

VEGI-GERICHTE

HAUSGEMACHTE RÖSCHTI MIT ZWEI SPIEGELEIERN	24.50
MARKTFRISCHER GEMÜSETELLER	25.50
SCHPÄTZLI-GRATIN AN KÄSE-RAHMSAUCE MIT GEMÜSE	24.50
SALATTELLER MIT EI	19.50



RESTAURANT BRÜELMATT

CHINDER-MENUS

CHINDER-SALAT	5.50
Salat ganz nach Luscht: Grüene, Rüebli, Mais ...	
SCHWINS-SCHNITZALI, 80 g	14.50
Paniert mit Pommfritt und Rüabli	
SCHWINS-RAHMSCHNITZALI, 80 g	14.50
Mit Rahmsossa und Nüdeli	
PRIMIUM TSCHIKKEN-NÖGGETS	14.50
Mit Pommfritt	
BUTTER-NÜDELI	9.50
Mit Rahmsossa	
SCHPÄTZLI-TÄLLER	9.50
Mit Sossa und Rüebli	

DESSERTS

HUUSGMACHTS CAMELCHÖPFLI	8.50
Mit Rahm und Früchtegarnitur	
MERINGUES-GLACE	12.50
Mit Rahm, Vanille- und Erdbeer-Glacé	
LAUWARMES SCHOGGI CHÜECHLI	11.50
Mit Vanille-Glacé und Rahm	
DIVERSE GLACEN	
Auf separater Karte	

KLEINE KARTE

13:45–18:00 Uhr | 21:45 – 22:30 Uhr

GRÜNER BLATTSALAT	9.50
GEMISCHTER SAISONSALAT	12.50
TOMATENSALAT MIT ZWIEBELN	13.50
GROSSER SALATTELLER MIT EI	19.50
BRÜELMATT – TELLER vo allem achli öppis	26.50
WALDFÄSCHT SERVELAT 160 g mit Brot	8.50
BÜNDNER SALSIZ fein aufgeschnitten	13.50
WURST-SALAT einfach	13.50
WURST-SALAT garniert mit gemischten Salaten	18.50
WURST-KÄSE-SALAT einfach	14.50
WURST-KÄSE-SALAT garniert mit gemischten Salaten	19.50
HAUSGEMACHTER SIEDFLEISCH-SALAT einfach	15.50
HAUSGEMACHTER SIEDFLEISCH-SALAT garniert mit gemischten Salaten	20.50
THON-SALAT einfach	14.50
THON-SALAT garniert mit gemischten Salaten	19.50



RESTAURANT BRÜELMATT

MINERAL OFFEN	5 dl	3 dl	KAFI & MILCHGETRÄNKE	
TAFELWASSER BRÜELMATT	5.00	4.00	KAFFEE / ESPRESSO	4.30
RHÄZÜNSER CITRO	5.50	4.50	ESPRESSO DOPPIO	7.50
COCA COLA CLASSIC	5.50	4.50	CAPPUCCINO	5.30
ICE TEA	5.50	4.50	LATTE MACCHIATO	5.50
RIVELLA ROT / BLAU	5.50	4.50	KAFI LUTZ	6.00
RAMSEIER APFELSCHORLE	5.50	4.50	KAFI FERTIG	6.00
MICHEL ORANGENSAFT		5.50	CORETTO GRAPPA	6.00
			CORETTO COGNAC	6.00
MINERAL FLÄSCHLI	1 Lt	33 cl	CARAJILLO	8.50
RHÄZÜNSER MINERAL mit Kohlensäure	10.50	4.70	OVO / SCHOGGI – heiss oder kalt	4.60
ARKINA MINERAL ohne Kohlensäure	10.50	4.70	MILCH – heiss oder kalt	3.50
ELMER CITRO		4.70	TEE & PUNSCH	
SINALCO		4.70	TEE DIVERSE SORTEN	4.20
COCA COLA CLASSIC / ZERO		4.70	SCHWARZTEE	4.20
FUSE ICE TEA LEMON		4.70	PFEFFERMINZTEE	4.20
RIVELLA ROT / BLAU		4.70	FRÜCHTETEE	4.20
RAMSEIER APFELSCHORLE		4.70	HAGENBUTTENTEE	4.20
			KAMILLENTÉE	4.20
SCHWEPPE		2 dl	VERVENTEE	4.20
TONIC		4.70	LINDENBLÜTENTEE	4.20
BITTER LEMON		4.70	GRÜNTEE	4.20
			LEMON-GINGER TEE	4.20
MOEHL SURA MOSCHT BÜGEL FL		5 dl	TEE RUM	6.00
Trüb / Klar		6.00	PUNSCH	
alkoholfrei		6.20	RUM-PUNSCH – alkoholfrei	4.30
			ORANGE-PUNSCH – alkoholfrei	4.30
			APFEL-PUNSCH – alkoholfrei	4.30



RESTAURANT BRÜELMATT

HÜRLIMANN BIER OFFEN

HERRGÖTTLI	2 dl	3.50
STANGA	3 dl	4.50
A GROSSES	5 dl	6.00

BIER FLÄSCHLI 5 dl 33 cl

CALANDA EDELBRÄU		5.50
FELDSCHLÖSSCHEN SPEZLI		5.20
FELDSCHLÖSSCHEN		
LAGER – alkoholfrei	6.00	5.00
HÜRLIMANN LAGER	6.00	
ERDINGER WEISSBIER	7.00	
ERDINGER WEISSBIER – alkoholfrei		6.90

APÉRITIFS 4 cl

BÜNDNER RÖTELI – Kindschi	6.00
CYNAR	7.00
FERNET BRANCA	7.00
MARTINI BIANCO	7.00
APPENZELLER	7.20
JÄGERMEISTER	7.20
AVERNA	7.20
RAMAZZOTTI AMARO	7.20
CAMPARI SODA	7.20
TIO PEPE – sherry	7.20
SEGNEIRA – Portwein 10 Jahre alt	7.20
HUGO – Minze aus Adi's Garten	9.50
APEROL SPRITZ	11.50

SPIRITUOSEN 4 cl

KERNOBST	6.00
ZWETSCHGA	6.00
CHRÜTER	6.00
PFLÜMLI	6.00
MARC MORAND	9.50
VIEILLE PRUNE / POIRE – Fassbind	11.50

GRAPPA BRUNELLO	9.50
GRAPPA AMARONE	11.50
GRAPPA BERTA	12.50

LIKÖR 4 cl

LIMONCELLO	6.00
BAILEY'S	9.50
GRAND MARNIER	9.50

BRANDY 4 cl

FUNADOR	9.00
VECCHIA ROMAGNA	9.50
CARLOS PRIMERO	10.50

COGNAC 4 cl

HENNESSY	10.50
RÉMY MARTIN VSOP	11.50
MARTELL CORDON BLEU	13.50

VODKA 4 cl

VODKA MOSKOVSAYA	11.50
ABSOLUT VODKA	12.50

SCOTCH WHISKY 4 cl

BALLANTINE'S	11.50
JOHNNIE WALKER RED LABEL	11.50
CHIVAS REGAL	12.50

WHISKEY 4 cl

JACK DANIEL'S	12.50
---------------	-------

RUM 4 cl

WHITE / BLACK BACCARDI	12.50
HAVANNA	13.50

OFFENE WEISSWEINE

MERLOT IL MARTIN PESCATORE	10 cl	5.10
Schweiz, Ticino, Merlot	50 cl	25.50
EPESES BEAU-RIVAGE	10 cl	5.30
Schweiz, Waadt – Chasselas	50 cl	26.50
RÄUSCHLING STADT ZÜRICH AOC WEINGUT LANDOLT	10 cl	6.50
Schweiz, Zürich – Räuschling	75 cl	44.00
HEIDA DU VALAIS AOC LE ZÉPHIR	10 cl	7.50
Schweiz, Wallis – Heida Cave Emery	75 cl	51.00
YVORNE SOLITAIRE CHABLAIS AOC	10 cl	6.50
Schweiz, Waadt – Chasselas	75 cl	44.00
SAUVIGNON BLANC	10 cl	7.50
Stadt Zürich	75 cl	49.00

OFFENE ROTWEINE

MERLOT TICINO DOC IL PICCHIO ROSSO	10 cl	4.90
Schweiz, Tessin – Merlot	50 cl	24.50
MAIENFELDER PINOT NOIR AOC GRAUBÜNDEN TANNER	10 cl	7.60
Schweiz, Graubünden – Pinot Noir	75 cl	49.00
WATT ELSE PINOT NOIR KATZENSEE	10 cl	6.80
Schweiz, Kanton Zürich	75 cl	46.00
PRIMITIVO IGT SETTE TORRI	10 cl	7.80
Italien, Apulien – Primitivo	75 cl	49.00

OFFENE ROSÉ & SCHAUMWEINE

ROSÉ OEIL DE PERDRIX WATT	10 cl	4.50
Schweiz, Zürich	50 cl	22.00
PROSECCO BRUT DOC TREVISO IL COLLE	10 cl	9.00
Italien, Veneto – Glera	75 cl	61.00

FLASCHENWEINE WEISS

RÄUSCHLING STADT ZÜRICH AOC WEINGUT LANDOLT Schweiz, Zürich – Räuschling	75 cl	44.00
YVORNE SOLITAIRE CHABLAIS AOC Schweiz, Waadt – Chasselas	75 cl	44.00
QUINTA DE SEQUEIRA Rabigato	75 cl	42.00
HEIDA DU VALAIS AOC LE ZÉPHIR Schweiz, Wallis – Heida Cave Emery	75 cl	51.00

FLASCHENWEINE ROT

MAIENFELDER PINOT NOIR AOC WEINGUT TANNER 2017 Schweiz, Graubünden – Pinot Noir	75 cl	49.00
RONCAIA RISERVA TICINO DOC MERLOT VINATTIERI 2016 Schweiz, Tessin – Merlot	75 cl	51.00
PRIMITIVO IGT SETTE TORRI 2016 Italien, Apulien – Primitivo	75 cl	49.00
ADÈO ROSSO BOLGHERI DOC CAMPO ALLA SUGHERA 2018 Italien, Bolgheri – Cabernet Sauvignon, Merlot	75 cl	58.00
AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOC CLASSICO MONTE DEL FRÀ 2018 Italien, Veneto - Corvina Veronese, Rondinella, Molinara	75 cl	69.00
QUINTA DA SEQUEIRA RESERVA DOURO DOC 2018 Portugal, Douro – Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz	75 cl	58.00
VALDUERO CRIANZA RIBERA DEL DUERO DO 2015 Spanien, Ribera Del Duero - Tempranillo	75 cl	51.00
BARON DE LEY RIOJA 2016 Spanien, Rioja – Tempranillo	75 cl	49.00
LUIS ALEGRE RIOJA DOCA PARCELA N°5 2016 Spanien, Rioja – Tempranillo	75 cl	55.00
GLEN CARLOU GRAND CLASSIQUE WO PAARL 2016 Südafrika, Paarl – Cabernet Sauvignon, Merlot	75 cl	49.00

Exclusive Tropfen aus dem Weinkeller vom Chef

FLASCHENWEINE WEISS

SAUVIGNON BLANC NADINE SAXER Schweiz, Zürich	75 cl	55.00
---	-------	-------

ROSE

QUINTA DA SEQUEIRA Portugal, Douro	75 cl	49.00
---------------------------------------	-------	-------

FLASCHENWEINE ROT

LE VOLTE, 2018	75 cl	75.00
MAURO, 2017	75 cl	98.00
ALTO RIBERA DEL DUERO DO, 2016	75 cl	98.00
CONDE VALDEMAR, 2016	75 cl	65.00
TOSCANA INSOGLIO, 2018	75 cl	69.00
TAMARAL GRAN RESERVA, 2015	75 cl	76.00
DOURO SANTOS DE CASA RESERVA, 2015	75 cl	64.00
ALENTEJO TAPADA DE VILLAR	75 cl	52.00
BOLGHERI SENSI, 2017	75 cl	61.00

MAGNUM

ALTO RIBERA DEL DUERO DO, 2018	150 cl	199.00
--------------------------------	--------	--------