



TURBINENBRÄU
RESTAURANT & BAR

INFOS

Alle unsere Gerichte werden frisch und mit viel Liebe zubereitet.

Wenn Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben, wenden Sie sich an unser hilfbereites Personal.

(V) Vegetarisch
(VG) Vegan

Fleisch: CH / Fisch: –

Alle Preise in CHF und inkl. 7,7% MwSt.



< **KONTAKT**
< **RESERVATION**
< **EVENTS**
< **FEEDBACK**

BREWHOUSE PLATTER

**MIT 24H SOUS-VIDE
GEGARTEM SPECK** 39
Pickles, verschiedene Fleischsorten,
Käseaufschnitte und Antipasti

STARTERS & SNACKS

CAPRESE BOWL (V) 19.00
mit Cherry Tomaten, Mozzarella,
Basilikumpesto und Rucola

CAESAR SALAD 16/26
mit Speck, Pouletbrust,
Parmesanchip und Brezel-Croûtons

**GEBACKENER BLUMENKOHL 12/22
IM SESAM-MANTEL (V)**
mit Smokey-Aioli

BIER-FALAFEL (V) 13 /23
Falafel von Kichererbsen und Biertreber
mit Pfefferminz-Limetten Dip

RINDSTATAR 22/33
klassisch mit Hausbrot

RANDENTATAR (V) 16
mit Granny-Smith, Pinienkernen
Meerrettich und Hausbrot

SIDES

SÜSSKARTOFFELFRIES 7.50
FRIES 7.00
CHILI-CHEESE FRIES 8.00
WEDGES MIT HABANERO DIP 8.00
GRILLGEMÜSE 7.00

MAINS

SPARE RIBS 34
vom Schwein, angeräuchert mit
Chili und Frühlingszwiebel

WIENERSCHNITZEL 39
vom Kalb mit Preiselbeeren

SOUS-VIDE FLANKSTEAK 34
geräuchert, mit Chili und Honig mariniert

BIER GESCHNETZELTES 33
vom Rind mit Röstipastetli

SMASHED BEEF BURGER 24
vom CH-Rind im Brioche Bun
mit Cheddar-Cheese, Gurken
roten Zwiebeln, Tomaten und Cole-Slaw

BEYOND BURGER (V) 23
im Brioche Bun, mit Gurken
roten Zwiebeln, Tomaten und Cole-Slaw

KOREAN BBQ CHICKEN 29
marinierte Wings im Tempurateig mit
Sesam und Koriander

BURGER OF THE MONTH 23
frag unseren Staff nach der Empfehlung

BIERTREBERWURST 14
mit Zwiebelsauce

SAUCES

 JE 2

BBQ SAUCE
PFEFFERMINZ-LIMETTEN DIP
FERMENTIERTE CHILISAUCE
WHISKY JUS

DESSERTS

EISKAFFEE 12
mit Bierbrand oder Bailys
+4.5

GLACE & SORBET JE KUGEL 4.5
Fragen Sie unseren Staff

FOLGE UNS AUF INSTAGRAM ODER FACEBOOK @turbinenbraeuzh