



**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. 8,1% Mwst.



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

## BREWHOUSE PLATTER

MIT 24H SOUS-VIDE  
GEGARTEM SPECK 39  
Pickles, Onion Rings, Bier-Falafel, gebackener Blumenkohl und Brezel

## STARTERS & SNACKS

WINTERSALAT 16  
mit Pistazien, Feigen und Microgreens

CAESAR SALAD 18/28  
mit Speck, Pouletbrust, Parmesanchip und Brezel-Croûtons

GEBACKENER BLUMENKOHL (V) 14/23  
im Sesammantel mit smokey Aioli

BIER-FALAFEL (V) 14/23  
Falafel von Kichererbsen und Biertreber mit Pfefferminz-Limetten Dip

RINDSTATAR 22/33  
klassisch mit Hausbrot

BREWHOUSE VEGI TATAR (V) 16/25  
Randen, Auberginen und Hausbrot

DIM SUM (V) 14/23  
gefüllt mit Edamame, Spinat und Miso, dazu Ponzu-Sojasauce (4 oder 8 Stück)

## SIDES

SÜSSKARTOFFELFRIES 7  
FRIES 7  
CHILI-CHEESE FRIES 8  
ONION RINGS 7  
GRILLGEMÜSE 7

## MAINS

SPARE RIBS 34  
vom Schwein, angeräuchert mit Chili und Frühlingzwiebel

WIENERSCHNITZEL 39  
vom Kalb mit Preiselbeeren

FALT IRON STEAK 34  
angeräuchert, mit Whiskey Jus

SMASHED BEEF BURGER 25  
vom CH-Rind im Brioche Bun mit Cheddar-Cheese, roten Zwiebeln, Gurken, Tomaten und Cole-Slow

PULLED JACKFRUIT BURGER (V) 25  
im Brioche Bun mit Gurken, roten Zwiebeln, Tomaten und Cole-Slaw

PULLED PORK BURGER 25  
im Brioche Bun mit 24h geschmortem Pulled Pork

BBQ BEEF SHORT RIBS 34  
15H Sous-Vide gegart

GANZER GEBACKENER BLUMENKOHL 26  
mit Joghurt-Tahin Sauce und Chili Vinaigrette

## SAUCES

JE 3

BBQ SAUCE  
PFEFFERMINZ-LIMETTEN DIP  
FERMENTIERTE CHILISAUCE  
WHISKY JUS  
SMOKEY AJOLI  
CHIMICHURRI

## DESSERTS

SCHOGGI-SOUFFLÉ 12  
mit Sauerrahmglace und Crumble

VANILLEGLACE 8  
mit Beerenkompott und flambiertem Marshmallow