



R e s t a u r a n t
BRAUEREI
Seit 1864

Geniessen und verwöhnen lassen
Unsere Speisekarte

Enjoy and indulge
Our Menu

Restaurant Brauerei | Familien Velu | Langgasse 41 | 6340 Baar
Tel. 041 761 15 85 | www.restaurant-brauerei-baar.ch



Herzlich willkommen im Restaurant Brauerei

Was gibt es Schöneres als Essen und Trinken und dabei noch aufmerksam von aufgestellten Menschen umsorgt zu werden?

Es ist uns ein grosses Anliegen, dass das Essen und Trinken eines der schönsten Dinge des Lebens bleibt. Deshalb haben wir konsequente Richtlinien im Bereich Einkauf und Herstellung. Besonders achten wir auf Herkunft und Herstellungsverfahren unserer Produkte.

Sollten Sie ein Gericht oder eine Beilage bevorzugen, die nicht auf der Karte steht, fragen Sie doch einfach unsere Service-Mitarbeiter. Wenn es unser Warenvorrat zulässt, erfüllen wir jeden Wunsch, der möglich ist. Es ist aber nicht ausgeschlossen, dass Sie deshalb ein paar Minuten länger auf Ihr Essen warten dürfen.

A warm welcome to the Restaurant Brauerei

Is there anything more enjoyable than being wined and dined while being looked after by our friendly members of staff?

It is a matter of great importance for us that eating and drinking remain one of the most beautiful things in life. Therefore, we have consistent guidelines in the areas of shopping and production. We pay particular attention to the origin and production methods of our products.

Should you prefer a dish or side dish which is not on our menu, please simply ask our friendly service staff. If our stock is sufficient, we will fulfil every wish possible. That said, in this case you may have to wait a few more minutes to get your dish.

Ihre Gastgeber
Familien Veliu

Your Host
Families Veliu

Schön, dass Sie bei uns sind!
Nice to have you with us!



Suppen | Soups

Baarer Biersuppe – frisch gezapft und zubereitet 12.50
Baarer Beer-soup – freshly tapped and prepared

Bouillon – mit Ei oder Flädli 10.00
Bouillon – with egg or crepe-strips

Tomatencrèmesuppe 10.00
Tomato cream soup

Salate | Salads

Grüner Salat 9.00
Green salad

Gemischter Salat 10.50
Mixed salad

Tomatensalat mit Zwiebeln 12.00
Tomato salad with onions

Nüsslisalat «Mimosa» mit gehacktem Ei 12.50
Lamb's lettuce «Mimosa» with diced egg

Nüsslisalat mit sautiertem Speck und Brotcroutons 13.50
Lamb's lettuce with sautéed bacon and bread croutons

Nüsslisalat mit sautiertem Speck, Ei und Brotcroutons 14.50
Lamb's lettuce with sautéed bacon, diced egg and bread croutons

Salatsaucen Salad dressings

Französisch French

Italienisch Italian

Brauerei, pikant Brauerei, spicy

Kalte Teller | Cold plates

Braui-Teller – mit verschiedenen Fleischsorten und Käse	Braui-Plate – with various meats and cheeses	26.50
	klein small	21.50
Wurst-Salat Sausage salad	garniert garnished einfach without garnish	22.50 18.50
Wurst-Käse-Salat Sausage-Cheese salad	garniert garnished einfach without garnish	24.50 19.50
Käse-Salat Cheese salad	garniert garnished einfach without garnish	24.50 20.50
Thunfisch-Salat Tuna salad	garniert garnished einfach without garnish	23.50 20.50
Knackiger Salatteller mit Ei Crisp salad plate with egg		21.50

Etwas Warmes zwischendurch | Something warm in between

Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce – mit Pommes Frites – mit Rösti	Veal Bratwurst with onion sauce – with French fries – with hash browns	21.50 26.00
8 Stück Chicken Nuggets mit Pommes Frites	8 pieces Chicken Nuggets with French fries	21.50
Portion Pommes Frites	Portion of French fries	8.50

Pfiffige Tellergerichte | Smart Dishes

Vom Schwein | Pork Dishes

Geschnetzeltes mit Champignon-Rahmsauce
mit Butternudeln und Gemüse 30.50

«Geschnetzeltes» (finely sliced meat) on a creamy button mushroom
sauce with butter noodles and vegetables

Schnitzel an Champignon-Rahmsauce
mit Butternudeln und Gemüse 31.50

Escalope in a creamy button mushroom sauce
with butter noodles and vegetables

Vom Rind | Beef Dishes

Filetwürfel «Stroganoff» mit Butternudeln 45.50
Diced Fillet «Stroganoff» with it butter noodles

Filet «Brauerei» im Pfännli serviert mit Olivenöl, frischen Gartenkräutern,
Knoblauch und Cherry Tomaten dazu Croquetten und Gemüse 58.50

Fillet «Brauerei» in a cast-iron pan with olive oil, fresh garden herbs, garlic and
cherry tomatoes, served with croquettes and vegetables

Entrecôte mit Kräuterbutter dazu Croquetten und Gemüse 42.50
Entrecôte with herb butter, served with croquettes and vegetables

Beefsteak Tatar mit Toast und Butter – mild, medium oder feurig 37.50
Beefsteak Tatar with toast and butter – mild, medium or spicy

Vom Kalb | Veal Dishes

Geschnetzeltes «Zürcher Art» mit goldgelber Rösti und Gemüse 39.50

Geschnetzeltes (finely sliced meat) «Zurich style» with golden hash browns and vegetables

Zarte Schnitzel mit Champignon-Rahmsauce dazu Butternudeln und Gemüse 43.50

Tender escalope in a creamy button mushroom sauce, served with butter noodles and vegetables

Leberli «Brauerei» mit goldgelber Rösti 39.50

Liver «Brauerei» with golden hash browns

Vom Fisch | Fish Dishes

Eglifilets im Baarer Bierteig mit Tartarsauce und einer Salatcreation 33.50

Fillets of perch in Baarer Beer pastry with tartar sauce with a salad creation

Eglifilets gebacken mit Mandelbutter dazu Salzkartoffeln und Blattspinat 38.50

Fillets of perch baked with almond butter, served with boiled potatoes and leaf spinach

Lachsmedaillon gebraten an Safransauce dazu Trockenreis und Blattspinat 37.50

Pan-fried salmon medallions with saffron sauce, served with dry rice and leaf spinach

Riesen-Crevetten nach Art des Hauses – scharf, mit Trockenreis 42.50

Giant prawns, house style – spicy, with dry rice

Alle «Pfffigen Tellergerichte» als kleine Portion – Preisreduktion: 3.00

All «Smart Dishes» as small portions - price reduction: 3.00

Vom Geflügel | Poultry Dishes

Pouletbrust im Butter gebraten mit Champignon-Rahmsauce
dazu Butternudeln und Gemüse 33.50

Chicken breast fillet fried in Butter in a creamy button mushroom sauce,
served with butter noodles and vegetables

½ Poulet im Chörbli mit Huussauce dazu Pommes Frites 28.50

½ chicken in a basket with house dressing and French fries

Pouletflügeli an Huussauce | Chicken wings in a house sauce

6 Stück	17.50	mit Pommes Frites	23.00	als Fitnessteller	29.50
10 Stück	23.50	mit Pommes Frites	29.00	als Fitnessteller	34.50

6 pieces	17.50	with French fries	23.00	as Fitness plate	29.50
10 pieces	23.50	with French fries	29.00	as Fitness plate	34.50

Fitness plates are garnished with mixed salad

Unsere Huussauce nach Wunsch: mild, medium oder pikant

Our house sauce as desired: mild, medium or spicy

Extra Sauce + 4.00

Extra sauce + 4.00

Cordon Bleu – Die Klassiker

Mit Vorderschinken und Raclette Käse

Grösse	Ca.	Schwein	Kalb
Klein	250 g	34.50	44.50
Normal	450 g	37.50	52.50
Jumbo	900 g	64.50	72.50

«Brauerei» Cordon Bleu

Gerollt, mit Vorderschinken und Frischkäse

Grösse	Ca.	Schwein	Kalb
Normal	450 g	41.50	54.50
Jumbo	900 g	65.50	76.50

Cordon Bleu – The Popular Ones

With ham and raclette cheese

Size	Ca.	Pork	Veal
Small	250 g	34.50	44.50
Regular	450 g	37.50	52.50
Big	900 g	64.50	72.50

Cordon Bleu «Brauerei»

Rolled, with ham and cream cheese

Size	Ca.	Pork	Veal
Regular	450 g	41.50	54.50
Big	900 g	65.50	76.50

Alle Cordon Bleu werden mit Gemüse und Pommes Frites serviert.

We serve all Cordon Bleu with vegetables and French fries.

Alle Cordon Bleu servieren wir nicht für 2 Personen!

All Cordon Bleu are not served for 2 people!

Als Fitnesssteller

– alle Cordon Bleu als Fitnesssteller – Aufpreis: 6.00

As Fitness plates

– all Cordon Bleu dishes as Fitness plates – additional charge: 6.00

Paniert und goldbraun | Breaded an golden brown

Schweinsschnitzel paniert mit Gemüse und Pommes Frites Breaded escalope with vegetables and French fries	31.50
Pouletschnitzel paniert mit Gemüse und Pommes Frites Breaded chicken escalope with vegetables and French fries	28.50
Pouletbrust Cordon Bleu mit Gemüse und Pommes Frites Chicken breast Cordon bleu with vegetables and French fries	34.50
Kalbsschnitzel paniert mit Gemüse und Pommes Frites Breaded escalope with vegetables and French fries	42.50

Nicht verpassen! | Don't miss it!

Schnitzel nach Wienerart mit Gemüse und Pommes Frites Escalope Vienna-style with vegetables and French fries	Schwein 45.50 Pork 45.50	Kalb 58.50 Veal 58.50
---	-----------------------------	--------------------------

Als Fitnesssteller

- alle panierten Schnitzel und die Pouletbrust als Fitnesssteller – Aufpreis: 6.00

As Fitness plates

- all breaded escalope and the chicken breast as Fitness plates – additional charge: 6.00

Rösti

...haben die Italiener das verpasst ?

Hash Brown Plates

...have the Italians missed that ?

Margherita	mit Tomaten und Käse with tomatoes and cheese	24.50
Prosciutto	mit Tomaten, Prosciutto und Käse with tomatoes, prosciutto and cheese	26.50
Funghi	mit Tomaten, Champignon und Käse with tomatoes, button mushrooms and cheese	25.50
Piccante	mit Tomaten, pikanter Salami und Käse with tomatoes, spicy salami and cheese	26.50
Fiorentina	mit Tomaten, Blattspinat, Zwiebeln, Spiegelei und Käse with tomatoes, leaf spinach, onion, fried egg and cheese	27.50
Carbonara	mit Tomaten, Speck, Spiegelei und Käse with tomatoes, bacon, fried egg and cheese	27.50
Brauerei	mit Tomaten, Käse und sautiertem Gemüse with tomatoes, cheese and sautéed vegetables	28.50
Tracker Rösti	mit Schweinsschnitzel, mit Mozzarella überbacken und mit Champignon-Rahmsauce with Pork escalope, with mozzarella gratinated in a creamy button mushroom sauce	35.50

Baarer Pasta-Power

Penne Pollo	Pouletbrust an Zitronensauce mit Tomatenwürfel Chicken breast in lemon sauce with diced tomatoes	26.50
Penne all`Arrabbiata	scharf / spicy kleine Portion / small portion	24.50 21.50
Spaghetti Napoli	Tomatensauce mit frischen Kräutern Tomato sauce and fresh herbs	19.50
Spaghetti aglio e olio	Olivenöl, Knoblauch und Peperoncini Olive oil, garlic and peperoncini	20.50
Spaghetti Carbonara	Speck mit Rahmsauce bacon and cream sauce kleine Portion / small portion	26.50 23.50
Spaghetti mit Crevetten	Olivenöl, Knoblauch, Peperonchini, Tomaten, frischer Spinat Prawns, olive oil, garlic, peperoncini peppers, tomatoes, fresh spinach	29.50
Spaghetti à la Chef	Kalbfleisch, Olivenöl, Zwiebeln, Knoblauch, Peperonchini, Kapern, Oliven, frische Tomaten Veal, olive oil, onions, garlic, peperoncini peppers, capers, olives, fresh tomatoes	33.50

Hinweise | Notes

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

Our staff will be happy to inform you about ingredients in our dishes that can trigger allergies or intolerances.

Fleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse:
können mit hormonellen Leistungsförderern und mit nicht-hormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika erzeugt worden sein.

Meat, Meat preparation, Meat products:
may have been created with hormonal performance promoters and with non-hormonal performance promoters, such as antibiotics.

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.

All prices in CHF and including VAT