

MENÜKARTE

Restaurant Gusto

Süssbach Pflegezentrum

Süssbach Pflegezentrum

Tel. 056 462 65 22
www.suessbach.ch

Öffnungszeiten

Sonntag - Freitag 11.00 - 14.00 Uhr



UNSER ANGEBOT

Liebe Gäste

Herzlich willkommen im Restaurant Gusto. Wir freuen uns, Ihren Geschmack verwöhnen zu dürfen und wünschen Ihnen viel Spass bei kulinarischen Entdeckungsreisen in gediegener Ambiance.

Treffpunkt Gusto

Das Restaurant Gusto soll ein Treffpunkt im Areal des Gesundheitszentrum Brugg sein. Hier können Sie ein vorzügliches Mittagessen geniessen, mit Geschäftspartnern einen Businesslunch einnehmen, sich bei Kaffee und Kuchen mit Freunden austauschen oder sich bei einem Glas Wein in Ruhe Ihrer Lektüre widmen.

Unser Angebot

Wir legen Wert darauf, unsere Gäste mit einer abwechslungsreichen und saison-gerechten Auswahl von Gerichten zu verwöhnen, die täglich frisch durch unser Küchenteam zubereitet werden. Gerne stellen wir uns auch auf individuelle Bedürfnisse ein. Wenden Sie sich dazu bitte an unser Servicepersonal.

Wenn auf der Menükarte nicht anders vermerkt handelt es sich beim Fleisch stets um Schweizer Fleisch.

Uns kann man mieten!

Für Bankette, Anlässe oder einen Apéro bedienen wir Sie gerne auch ausserhalb der Öffnungszeiten. Neben dem Restaurant Gusto bieten wir diverse attraktive Räumlichkeiten mit moderner Infrastruktur zur Miete an.

Unser Gastronomieteam freut sich, Sie bei uns zu begrüssen und Ihre Wünsche zu erfüllen!

Patrick Elmiger
Leitung Restaurant

Balz Züger
Leitung Küche

VORSPEISEN

SUPPEN

Tagessuppe	5.50
Mulligatawny klassische Geflügelsuppe mit Curry	7.50
Französische Zwiebelsuppe mit Pernod und gratiniertem Knoblauchbrot	6.50

SALATE UND VORSPEISEN

Kleiner Menüsalat	3.50
Gemischter Blattsalat und assortierte Gemüsesalate	7.20
Nüsslisalat mit gehacktem Ei	9.50
Marinierter Norwegischer Lachs (Zucht) auf Fenchelsalat mit Mandarinen und Limonenöl	16.50
Hausgemachte Tafelspitzterriner mit marinierten Pilzen, Trauben und Preiselbeerschaum	14.50

Alle Speisen können Spuren von allergenen Stoffen enthalten. Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

HAUPTGERICHTE

WARME TELLERGERICHTE (von 11.15 bis 13.30 Uhr)

FISCHGERICHTE

Gebratenes Zanderfilet (EU Zucht) auf Linsengemüse mit Kürbis und Lauchstroh	22.00
Pochierte Steinbuttfilets (NL Zucht) mit Bananen überbacken auf Blattspinatbett gemischter Wildreis	22.00

FLEISCHGERICHTE

Schweinsfilet mit Calvados und Apfelstücken Serviettenknödel mit Kastanien und Wintergemüse	22.00
Kleines Kalbs Cordon bleu mit Rohschinken und Bergkäse frittierte Kartoffelwaffeln und Glasierten Karotten	26.00
Medaillons vom Rindsentrecôte mit konfierten Schalotten und Sauerkirschen Flower Sprout (Rosenkohl-Federkohlgemüse) Nudeln	25.00

VEGETARISCHE GERICHTE

Topinambur - Bohnen Chilli mit Fladenbrot und Joghurtsauce	18.00
Falafel auf marokkanischem Okragemüse mit Tomaten und Koriander	18.00

Alle Speisen können Spuren von allergenen Stoffen enthalten. Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

KINDERGERICHTE

GERICHTE FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Kleiner Blattsalat mit Mais und Rüebl	5.00
Wienerli mit Kartoffelsalat	9.00
Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites	12.00
Teigwaren mit Tomatensauce oder Bolognese, Parmesankäse	9.00
Kinder Coupe Dänemark	6.00

Alle Speisen können Spuren von allergenen Stoffen enthalten. Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

SNACKS UND DESSERTS

DESSERTS

Tagesdessert	5.50
Torrone-Parfait mit Orangensalat und Löffelbiscuit	9.50
Süssmostcreme mit süssem Popkorn	8.50
Tiramisu mit Baileys	8.50

GLACE

Eiskaffee Gusto	9.00
Aufgeschlagene Kaffeeglacé mit Rahm	
Coupe Dänemark	9.00
Vanille Glacé, Rahm, hausgemachte Schoggisauce	
Coupe Süssbach	9.00
Vanille Glacé und Himbeerglacé mit frischen Früchten und Rahm	
Coupe Nesselrode	9.00
Vanille Glacé mit Meringue und Kastanienpüree	
Coupe Pêche Melba	9.00
Vanille Glacé mit Pfirsich, Himbeersauce, geröstete Mandelspähne und Rahm	
Aromen	3.00
Vanille, Erdbeer, Mokka, Baumnuss, Himbeersorbet, Zitronensorbet und Aprikosensorbet	
	Rahmzuschlag 1.50

Täglich frische hausgemachte Patisserie in der Vitrine

Alle Speisen können Spuren von allergenen Stoffen enthalten. Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

GETRÄNKE

WARME GETRÄNKE

Kaffee crème, Espresso	3.60
Schale (Milchkaffee)	3.70
Doppelter Espresso	4.80
Cappuccino, Cafe Melange	3.80
Latte macchiato	4.20
Kaffee Lutz (37.5% vol/2cl)	5.50
Kaffee Amaretto mit Rahm	5.50
Tee (diverse Sorten)	3.60
Heisse Schokolade / Ovomaltine (Milchgetränk)	3.70
Punch (Apfel, Orange, Rum)	3.80

MINERAL UND SÜSSGETRÄNKE

	2 dl	3.3 dl	5 dl
Henniez mit / ohne Kohlensäure	1.80	3.60	4.70
Rivella rot / blau		3.60	
Coca Cola, Cola Zero		3.60	
Eistee (Zitrone)		3.60	
Apfelschorle		3.60	
Schweppes Bitter Lemon / Tonic	4.20		
Himbeersirup (für Kinder gratis)	1.00		
Sanbitter	4.20		

FRUCHTSÄFTE

	3.3 dl
Michel Fruchtsäfte	4.50

Alle Speisen können Spuren von allergenen Stoffen enthalten. Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

BIER UND SAUER MOST**3.3 dl****5 dl**

Feldschlösschen Lager

4.20

Feldschlösschen alkoholfrei

4.20

Lägerebräu

4.20

Panaché

4.20

Saurer Most mit /ohne Alkohol

5.50

SPIRITUOSEN**2 cl****4 cl**

Trockenbeer-Marc (43% vol)

4.50

Kirsch (37.5% vol)

4.50

Cognac Remy Martin (40% vol)

4.50

Amaretto Disaronno (28% vol)

4.50

Zwetschgenschnaps (37.5% vol)

4.50

Campari (23% vol)

5.50

Martini Bianco (15% vol)

5.50

Chivas Regal (40% vol)

6.00

Grappa Fior di Vite (40%)

5.50

Alle Speisen können Spuren von allergenen Stoffen enthalten. Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

WEINE

WEISSWEIN

	1 dl	5dl	7.5 dl
Viola Müller-Thurgau 2017 (Würzig, Muskatbetont, exotisch & spritzig)	4.20	19.50	28.00
Baroncino Chardonnay, Veneto, Cantina Valpantena, Italien, 2016 (Fruchtig, angenehme Säure, kräftig anhaltender Körper)	5.50		32.00

ROTWEIN

	1 dl	5dl	7.5 dl
Salvia Blauburgunder AOC, 2015 (Fruchtig, Himbeerartige, geschmeidige Eleganz)	4.20	19.50	28.00
Ripasso Ritocco Valpantena, Valpantena, Venetien, Italien Im traditionellen Ripasso-Verfahren hergestellt. Um dem Valpolicella mehr Kraft zu verleihen, wird der trocken vergorene Wein über den Trester des Amarone gegeben. Anschliessend gibt ihm die Reifung in kleinen Holzfässern zusätzliche Komplexität, ohne dass er dadurch seine Frische verliert.	6.50		39.00

SCHAUMWEIN

	2 dl	7.5 dl
Prosecco (Prickelnder Genuss und schäumende Italianità, hergestellt aus den weltberühmten Prosecco-Trauben des Veneto.)	9.50	37.50

Alle Speisen können Spuren von allergenen Stoffen enthalten. Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.