

Petrus

EIN KOMMEN
UND GEHEN.
EIN ESSEN
UND TRINKEN.
EIN DENKEN
UND BEWEGEN.
IM PETRUS
UND IM
BREGENZER
SALON.

MEHR AUF
PETRUS-BREGENZ.AT

Abendkarte
18.00- 21.30 Uhr

Le Dîner Privé Das Private Dinner

Ganz privat und exklusiv im 1.
Stock,
im **Bregenzer Salon** mit
elegantem Ambiente. Das Essen
wird serviert von PETRUS.

Essen gehen einmal anders mit
Ihrer Familie oder Freunden.
Individuelle Events wie Firmen-
Events,
Geburtstage, Jubiläen sind auf
Anfrage möglich und auf Ihre
Bedürfnisse abgestimmt.

Choix du Chef

Ein Carte Blanche Menü in 2
oder 3 Gängen zubereitet.
€ 55,00/ € 70,00



Café-Brasserie Petrus kennt
eine lange Tradition. Placidus
Heim, der Urgroßvater der
heutigen Besitzerin, kaufte für
seine Tochter Anna-Maria Heim
um 1910 das Haus und baute es
zum Restaurant um. Bald wurde
aus Restaurant Heim das
bekannte Gasthaus Tötsch und
ging als solches in die
Geschichte von Bregenz ein.

Wir freuen uns auf Ihren
Besuch!

Familie Brattinga- Hillbrand mit
Küchenchef Martin Mocik und
dem gesamten Petrus Team

CHAMPAGNE CREMANT PROSECCO

Offen 0,1l Glas

Champagne- "Fournaise-
Thibaut"
Cuvée de Reserve Brut

€ 10,90

Champagne- "Fournaise-
Thibaut"
Rose € 10,90

Crémant de Loire
"Luis Despas" Brut Rosé
€ 7,90

Crémant de Bourgogne
"Luis Despas" Bouillot
€ 7,90

Sacchetto Frizzante Veneto
€ 4,20

€ 6,80

Campari Orange 0,3 l
€ 6,50

Campari Soda 0,3 l
€ 6,50

Hugo 0,4 l
€ 6,80

Martini Bianco 4cl
€ 5,50

Martini Extra Dry 4cl
€ 5,50

Belsazar Vermouth Rosé
€ 8,50

Cynar 4cl
€ 5,50

Belsazar Vermouth
White
€ 8.50

Ramos Pinto Port Tawny 10
Years 4cl
€ 8,00

Sherry Fino "Jarana" Solera
Reserva trocken Emilio Lustau
4cl
€ 6,90

Sherry Amontillado "Los Arcos"
Medium Dry
Emilio Lustau 4cl
€ 6,90

Ricard Pastis de Marseille 4cl
€ 7,50

LES PETITES CHOSES KLEINIGKEITEN

Trio d'olives
Dreierlei Olivensorten;
Taggiasca, Cerignola, Arbequina
€ 5,90

Focaccia faite maison
Hausgemachtes Fladenbrot mit

Olivenöl, Knoblauch und
gereiftem Balsamico
€ 5.90

Huitres Atlantique

Halbes Dutzend

Natur
€ 34.90

Erbse, Pastinake, Yuzu
€ 39,90

Rockefeller
€ 39,90

APÉRO

Kir Royal
€ 13,90

Lillet Petrus 0.4 l
€ 8,90

Aperol Spritz 0,4 l

CHARCUTERIE ET

FROMAGES

LES ASSIETTES

APERÔ

VORSPEISEN-TELLER

Platte gemischt
€ 15,90

Platte vegetarisch
€ 15,90

Platte mit Fleisch Spezialitäten
€ 17,90

Platte mit Käse Spezialitäten
€ 16,90

Brot
€ 3,00

Butter
€ 1,00

verfeinert mit Balsamico und
Basilikum
€ 19,80

Lanières de boeuf en salade
Rindfiletstreifen vom Black
Angus auf frischem Blattsalat
verfeinert mit Roten Zwiebeln,
Tomaten, Gurken; Koriander,
Minze, Nüsse und Kresse
€ 23,70

Salade d' apéritif
Vorspeisen Salat
€ 8,90

Erdbeere; Estragon, Basilikum
und Orangen-Champagner
Vinaigrette
€ 17,90

Foie Gras
Hausgemachte Foie Gras
Terrine mit Sauerkirschen und
Brioche
€ 25,70

Tartare de boeuf
Rinder-Tatar vom Black Angus
mit Espuma von Grana Padano,
Freiland Ei, Kartoffel Matignon
und Portweinjus
€ 19,50

Mit Foie gras 50 g
€ 15,00

LES SALADES SALATE

Salade du bien-être
Frische Blattsalate mit
Granatapfel, Karotten,
Radieschen, Avocado,
gerösteten Samen, Nüssen und
Alfa Sprossen
€ 16,90

Salade niçoise
Thunfisch, Ei, Bohnen,
Kartoffeln, Tomaten, Oliven,

LES ENTREES VORSPEISEN

Artichaut braisé
Geschmorte Artichoke
mit Romesco Dip
€ 16,90

Bonbon de Poisson
Knuspriges Fisch Bonbon,
Hummer Bisque, Buchweizen
Blinis, Fenchel, Kren und Creme
Fraiche
€ 18,90

**Fromage de chèvre avec
betterave**
Ziegenkäse mit Salz gegarter
Beete und Sellerie, Melone,

LES SOUPES SUPPEN

Vichyssoise
Kalte Kartoffel-Lauchsuppe mit
Nüsse und Samen
€ 7,90

Bouillabaisse Petrus
Hausgemachte tomatisierte
Fischsuppe
€ 14,90

Potage du jour
Tagessuppe
€ 7,40

Fragen Sie nach unserem Plat du Jour

Jeden Tag frisch für Sie gekocht
nach Saison und Markt Angebot

Unsere MitarbeiterInnen
informieren Sie gerne über
allergene Zutaten in unseren
Gerichten.

LES PATES ET RISOTTO PASTA UND RISOTTO

Tagliatelles faites maison

Hausgemachte Tagliatelle mit
Steinpilzen und Cherrytomaten
€ 23,90

Risotto Genovese

Acquerello, hausgemachtes
Basilikumpesto, Burratino,
Puffbohnen und Babyspinat,
Trüffelschaum
€ 24,90

LES FRUITS DE MER ET POISSON

MEERES- FRÜCHTE UND FISCH

Moules frites

Miesmuscheln gegart mit
frischem Gemüse und Dillpesto
€ 23,90

Moules vin blanc

Miesmuscheln in einem
Weißweinsud mit Sahne
€ 24,50

Moules provençal

Miesmuscheln gegart in
Tomatensauce und Oliven
€ 25,50

Moules Vermouth

Miesmuscheln in einem
Vermouthsud mit Lauch und
Safran
€ 28,90

Moules au champagner

Miesmuscheln gegart in einem
feinen Champagnersud
€ 28,90

Alle unsere Miesmuschel-
Gerichte werden mit
handgemachten Pommes frites
nach belgischer Art serviert.

LES FRUITS DE MER ET POISSON

MEERES- FRÜCHTE UND FISCH

Coquilles Saint-Jacques grillées

Gegrillte Jakobsmuscheln,
Sauce Soubise, Mandeln,
Karfiol, Erbse und
Kokoslimetten Schaum
€ 28,90

Homard de Norvège

Kaisergranaten mit
Tomatenspecksauce und
Safranschaum
€ 39,70

Plies en mer du Nord

Atlantische Seescholle im
Ganzen gegrillt mit Zitrus-Oliven
Tapenade und hausgemachte
Pommes Frites
€ 28,90

Bayonne-Blutwurst Mille-
feuille, Pastinake, Eigelb
Emulsion und Trüffeljus
€ 26,90

Trio de porcs

Dreierlei Schwein, Iberico
Filet, glaciierter
Schweinebauch, Chorizo,
Weiße Bohnen, gedämpfte
Knödel, Sauce Choron
€ 35,90

Rinderfilet vom Black Angus
(200 g)
€ 33,90

Poulet au citron

Freiland Zitrus-Hähnchen
Im ganzen für 2 (1200 g)
Pro Person € 24,60

Chateaubriand vom Black Angus

(Mindestens 500g/ zwei
Personen. Zubereitung ca. 25
Minuten)
Pro Person € 39,90

Fleischgerichte
vom Grill
werden wahlweise mit
hausgemachten
Pommes frites, Vorspeisen Salat
oder Gemüse Bouquetiere
serviert.

LES VIANDES FLEISCH

Coq au vin

Hühnerschenkel in
Rotweinsauce mit Speck,
Champignons und
Kartoffelmousseline
€ 24,90

Boudin noir de Bayonne

MONOLITH GRILL VIANDES ET POISSONS DU GRILL

FLEISCH

Ribeye vieilli à sec

Dry-aged Rip-eye mit
Markbutter (330 g)
€ 46,70

Filet de boeuf

GARNITURES ET SAUCES BEILAGEN UND SAUCEN

Hausgemachte **Pommes frites**
nach belgischer Art
€ 5,50

Hausgemachte **Pommes frites**
getrüffelt nach belgischer Art
€ 7,80

**Gemüse Bouquetière mit
Holunderessig glaciert**

€ 6,90

Salade d' apéritif

Vorspeisen Salat

€ 8,90

Sauces faites maison

Hausgemachte

Saucen

Portweinjus

Pfeffersauce

Sauce Béarnaise

Sauce Choron

Trüffel Remoulade

Markbutter

€ 3,90

Mayonnaise

Ketchup

€ 0,90

Sorbet Petrus

Sorbets nach Saison mit Beeren

€ 12,90

Plateau de fromages

Käseplatte

€ 16,90

Affogato

€ 5,40

Pâtisserie

Kuchensorten nach

Tagesangebot in unserer Vitrine

Macaron francais

€ 2,50

Unsere MitarbeiterInnen
informieren Sie gerne über
allergene Zutaten in unseren
Gerichten.

DESSERTS

Pêche Melba

Überraschung von Pfirsich,
Himbeere, Vanille, Topfen und
Kamille

€ 12,70

Soufflé au Chocolat

Schokolade Chili Kuchen mit
weichem Kern, Banane, Zimt
und Karamespuma

€ 13,90

Weisse Schoko Crème brûlée

Crème brûlée mit Erdbeere,
Rhababer, Holundersorbet und
Pistazie

€ 12,90

SÜSSE

VERSUCHUNGEN

Kuchensorten nach

Tagesangebot

Pâtisserie du jour

€ 4,70

Portion Schlagsahne

€ 1,00

WARME GETRÄNKE

Espresso

€ 2,80

Doppelter Espresso

€ 4,50

Espresso lungo

€ 2,90

Espresso macchiato

€ 3,00

Cappuccino

€ 3,70

Latte macchiato

€ 4,20

Caffè corretto

€ 5,90

Heiße Schokolade

€ 3,90

French Coffee

€ 8,90

Kleiner Espresso Grand Marnier

€ 5,90

Affogato

€ 5,40

Mit Hafermilch

Plus € 0,50

PALAIS DES THÉS

Sonnentor Tee

In der Teekanne serviert

€ 4,50

Assam

Bio- Krautermix

Bio- Früchtetee

CBD Hanf

Darjeeling

Earl Grey

Grün Tee

Holunder

Ingwer

Kamille

Minze

Rooibos

Jasmin

Zitronenverbene

und mehr

WASSER

Montes Still 0,3 l

€ 3,20

Montes Perlend 0,3 l

€ 3,20

Montes Perlend 0,75 l

€ 5,60

Montes Still 0,75l

€ 5,60

SOFT DRINKS

Fresh Lemon, 0,3 l

Lammsbräu Bio

€ 3,70

Sunny Orange, 0,3 l

Lammsbräu Bio

€ 3,70

Holler Blüte, 0,3 l

Lammsbräu Bio

€ 3,70

Black Cola, 0,3 l

Lammsbräu Bio

€ 3,70

Tonic Fever Tree 0,2 l

€ 4,20

Ginger Ale Fever Tree 0,2 l

€ 4,20

Lemon Tonic Fever Tree 0,2 l

€ 4,20

Kombucha Classic/ Quitte
0,2 l
€ 3,90

Rose Limonade Fentimens 0,3l
€ 4,70

Gespritzt

Klein € 3,50
Groß € 4.50

Pur

Klein € 4,00
Groß € 5,50

0.3 l
€ 5.90

FRISCH ZUBEREITET

Orangensaft, 0,2 l
frisch gepresst
€ 4,90

Soda Zitron 0,3 l
€ 3,50

Soda Zitron 0,5 l
€ 4.50

SÄFTE

Apfel Naturtrüb
Holder
Johannisbeere
Mango
Orangensaft
Tomaten
Traube

BIER VOM FASS

Leffe Blonde, 0,3 l
€ 4,70

Leffe Brune, 0,3 l
€ 4,70

Hoegaarden, 0.3 l
€ 4,70

Frastanzer Bio Bier
0,2 l
€ 2,60

Frastanzer Bio Bier
0,3 l
€ 3,60

Frastanzer Bio Bier
0,5 l
€ 4,60

Bier des Monats

Chimay

BIER IN DER FLASCHE

Chouffe, 0,3 l
€ 5,90

Duvel, 0,3 l
€ 5,90

Westmalle Triple, 0,3 l
€ 6,40

Lindemans Kriek, 0,3 l
€ 5,50

Lindemans Pecheresse, 0,3 l
€ 6,40

Oude Geuzen Boon
Black Label 375 cl
€ 6,90

Delirium Tremens, 0,3 l
€ 6,90

Orval 0,3 l

€ 6,40

Chimay 0,3 l
€ 6,90

Hoegaarden 0,3 l
€ 5,50

Kwak 0,3 l
€ 6,80

Lammsbräu, 0,3 l
Glutenfrei - Bio
€ 4,50

Benediktiner, 0,3 l
Alkoholfrei
€ 4,50

Frastanzer 0,5 l
Alkohol frei
€ 4,60

Uppercut Dry Gin
€ 14,20

Windspiel Premium
€ 15,00

Truffle Gin
Cambridge
€ 19,90

Fever Tree Gin Tonic
€ 4,20

Tonic Le Tribute
€ 5,90

RUM

4cl

Diplomatico Reserva Exclusiva
12 YO
€ 11,00

Ron Millonario Solera
15 Reserva Especial
€ 11,90

Matusalem Gran Reserva
€ 12,90

Ron Zacapa
23 Jahre
€ 13,50

Plantation Barbados X.O. Rum
20th Ann.
€ 13,50

Non Plus Ultra
€ 19,90

GIN

4cl

Gin Bombay Sapphire
€ 5,70

Tanqueray No. 10 Gin
€ 6,50

Brockmans Intensely Smooth
Premium Gin
€ 7,90

Gin Monkey 47
€ 8,90

Filliers Dry Gin 28 Tangerine
€ 9,20

Fillier- Bachte
€ 9,60

Left Hook Gin
€ 10,50

Gin Le Tribute
€ 11,00

WHISKY

4 cl

Glenkinchy
Single Malt Scotch
12 Jahre
€ 7,60

Glenfiddich Malt Master's
Edition Whisky
€ 9,50

Laphroaig
10 Jahre
€ 10,50

Benromach 2010
Scottisch, BIO
€ 12,50

Willett Family Pot Still Reserve
Bourbon Whisky
€ 13,50

Blanton's The Original Bourbon
Whisky
€ 15,50

Lagavulin
Islay Single Malt
16 Jahre
€ 16,20

COGNAC

4 cl

Cognac Grand Champagne
Delamain X.O. 1^{er} Cru 25 Jahre
€ 14,90

Cognac Frapin
Chateau Fontpinot X.O.
Single Vineyard
€ 19,90

Courvoisier XO Cognac
€ 19,90

Martell VSOP Red Barrels
Cognac
€ 12,50

Landy X.O. No. 1 Cognac
€ 16,50

GRAPPA

2cl

Grappa di Poli UvaVive
Italiana di Poli
€ 7,90

Grappa Montalcino
Italiana di Poli
€ 7,90

Grappa Eligo dell Ornellaia CS &
Merlot 18 Mon. Barrique
€ 8,90

Marchesi Antinori Firenze
Tignanello Grappa
€ 8,90

DIGESTIEF

2cl

Hämmerle (AT)

Grafensteiner
Himbeer
Kriecherl
Marille
Vogelbeer
Williams
€ 6,90

Franz Bertel (AT)

Subirer
Williams
Zwetschke
€ 4,50

Bobby's Schiedam (NL)
Jenever
€ 6,90

Filliers Genever Vintage (BE)
1997
€ 10,60

Filliers oude graanjenever (BE)
€ 6,90

Trimbach Gewurztraminer (FR)
€ 4,90

€ 235,00

Nussbaumer
Mirabelle (FR)
€ 4.90

Nussbaumer
Vieille Prune (FR)
€ 5.90

Ramazotti
4cl
€ 4,50

Destillier Forcalquier (FR)
Absinth
4cl
€ 8,50

Calvados Boulard Grand Solage
4cl
€ 11,90

CHAMPAGNE

Flaschen 0,75/ 1,5 L

Champagne Fournaise Thibaut
Cuvée de
Reserve Brut
€ 65,00

Champagne Fournaise Thibaut
Cuvée de Reserve Brut,
Magnum 1,5 L
€ 140,00

Champagne Fournaise Thibaut
Cuvée de Reserve Brut,
Magnum 3,0 L
€ 295,00

Thibaut Fournaise
Champagne Rose
Cuvee de Reserve Brut
€ 65,00

Champagner Brut Laurent
Perrier
Brut
La Cuvee,
€ 105,00

Champagner Brut Laurent
Perrier, Brut
La Cuvee,
Magnum 1,5 L

Laurent Perrier
Champagner Rose Brut
La Cuvee
€ 125,00

CREMANT

Crémant de Loire "Luis Despas"
Brut Rosé
€ 42.90

Crémant de Bourgogne
AOC Perle de Vigne "Grand
Reserve" Brut « Louis Bouillot »
Nuits Saint- Georges
€ 39.50

PROSECCO

Sachetto Frizzante
€ 26,90

WEIN OFFEN

WEISSWEIN

Grüner Veltliner
Topf
Gespritzt
€ 3,80

Les Jamelles
Chardonney
Pays d'Oc
2018
€ 4.70

Pfaffman
Sauvignon Blanc
Pfalz
2018
€ 4.90

Künstler - Hochheim
Riesling Hölle „erste Lage“
Rheingau
2018
€ 8.50

Weingut Huber
Grüner Veltliner
Obere Steigen
DAC
Reichersdorf
2018

€ 6.40

Louis Michel et Fils
Chablis „Vielles Vignes“ AOC
2018
€ 9.50

2017
€ 9.50

ROSEWEIN

Les Jamelles
Clair de Rose
Pays D'Oc
2018
€ 4.70

Henri Bourgeois
Sancerre Rose
Les Baronnes
Loire
2018
€ 8.50

DESSERTWEIN

Carmes de Rieussec
Baron de Rothschild
Bordeaux Sauternes
2008
€ 14.60

Fragen Sie nach unserer
Weinkarte

ROTWEIN

Les Jamelles
Pinot Noir
Pays d'OC
2017
€ 4.70

Les Jamelles
Merlot
Pays d'Oc
2017
€ 4.70

Salzl
Cuvée Classic
Neusiedlersee
2017
€ 4.90

Les Jamelles
Syrah „Selection Parcelaire“
Pays d'Oc
Vallee de la Bretonne
2017
€ 8.50

Château Chante Alouette
Saint Emilion Grand Cru AOC
Bordeaux