

Petrus

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

MEHR AUF
PETRUS-BREGENZ.AT

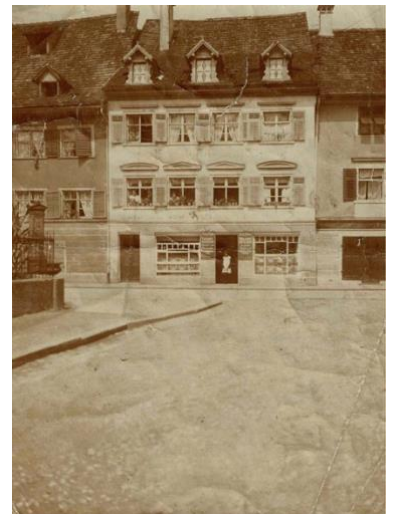
Mittagskarte
12.00-16.30 Uhr

♥ Lunchzeit
12.00-14.00 Uhr

Private Dining **Das Private Dinner**

Ganz privat und exklusiv im 1. Stock. Bregenzer Salon mit familiärem 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.



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

0,4 l
€ 8,90

Aperol Spritz 0,4 l
€ 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
Cynar 4cl
€ 5,50

Belsazar Vermouth Rosé
€ 8,50

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

APERRO

Kir Royal
€ 13,90

Lillet Petrus

LES PETITES CHOSES KLEINIGKEITEN

Trio d'olives
Dreierlei Olivensorten
€ 4,90

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

CHARCUTERIE ET FROMAGES LES ASSIETTES APERO VORSPEISEN-TELLER

Platte gemischt
€ 15,90

Platte vegetarisch

€ 15,90

Platte mit Fleisch Spezialitäten

€ 17,90

Platte mit Käse Spezialitäten

€ 16,90

Brot Körbchen

€ 3,00

Butter

€ 1,00

♥Salade niçoise

Thunfisch, Ei, Bohnen, Kartoffeln, Tomaten, Oliven 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

♥Fromage de chèvre avec betterave

Ziegenkäse mit Salz gegarter Beete und Sellerie, Melone, 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

**LES ENTREES
VORSPEISEN****Artichaut braisé**

Geschmorte Artischoke mit Romesco Dip

€ 16,90

♥Bonbon de Poisson

Knuspriges Fisch Bonbon, Hummer Bisque, Buchweizen Blinis, Fenchel, Kren und Creme Fraiche

€ 18,90

**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

€ 11,90

Sandwich Crab

Frittierte Softschell Crab mit
Speck, Tomaten, Salat und
Wasabi Mayonnaise

€ 19,80

LES SANDWICHES

Sandwich poularde

Tandoori Poularde mit Mango
Chutney, Eisbergsalat,
Salatgurken und Chips

€ 11,90

Sandwich fromage de chèvre

Ziegenkäse mit gegrilltem
Gemüse, Trüffelhonig und Chips

€ 11,90

**Sandwich mortadelle et
provolone**

Provolone (Italienischer
Hartkäse), Mortadella und Chips

€ 11,90

Pan Bagnat

Thunfisch Sandwich nach
französischer Art

**LES PATES ET
RISOTTO
PASTA UND RISOTTO**

♥ **Tagliatelles faites maison**

Hausgemachte Tagliatelle mit
Steinpilzen und Cherrytomaten

€ 23.90

♥ **Tagliatelles faites maison**

Hausgemachte Tagliatelle mit
Zucchini und Bayonne Schinken

€ 22.90

♥ **Risotto aux Moules** Risotto

mit Miesmuscheln und
Safranschaum € 22,90

♥ **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
€ 24,50

♥ 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.

CLASSIQUES BELGES FRANCAIS BELGISCH FRANZÖSISCHE KLASSIKER

♥ Coq au vin

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

♥ Boudin noir de Bayonne

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

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

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

♥ Poulet au citron

Freiland Zitrus-Hähnchen
Im ganzen für 2
Pro Person € 24,60

♥ Chateaubriand vom Black Angus

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

FISCH

♥ Plies en mer du Nord

Atlantische Seescholle im
Ganzen gegrillt
€ 28,90

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

€ 6,90

Salade d' apéritif

Vorspeisen Salat

€ 8,90

Mayonnaise

Ketchup

€ 0,90

Fisch und Fleischgerichte

vom Grill

werden wahlweise mit

hausgemachten

Pommes frites oder Gemüse

Bouquetiere serviert.

Rhababer, Holundersorbet und

Pistazie

€ 12,90

♥Sorbet Petrus

Sorbets nach Saison mit Beeren

€ 12,90

Eis / Sorbet pro Kugel

€ 2.50

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.

Sauces faites maison

Hausgemachte

Saucen

Pfeffersauce

Sauce béarnaise

Sauce hollandaise

Portwein Jus

Markbutter

Trüffel Remoulade

Tapenade von Oliven Kapern

und Zitrus

€ 3,90

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 Karamelespuma

€ 13,90

♥Weisse Schoko Crème brûlée

Crème brûlée mit Erdbeere,

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

und mehr

SÜSSE VERSUCHUNGEN

Kuchensorten nach
Tagesangebot

Pâtisserie du jour
€ 4,70

Blechkuchen
€ 4,00

Portion Schlagsahne
€ 1,00

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

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

Orangensaft
Tomaten
Traube

Gespritzt

Klein € 3,50
Groß € 4.50

Pur

Klein € 4,00
Groß € 5,50

Bier des Monats

Chimay
0.3 l
€ 5.90

FRISCH ZUBEREITET

Orangensaft, 0,2 l
frisch gepresst
€ 4,20

Soda Zitron 0,3 l
€ 3,50

Soda Zitron 0,5 l
€ 4.50

SÄFTE

Apfel Naturtrüb
Holder
Johannisbeere
Mango

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 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

Champagner Brut Laurent

Perrier

Brut

La Cuvee,

€ 105,00

Champagner Brut Laurent

Perrier, Brut

La Cuvee,

Magnum 1,5 L

€ 235,00

Laurent Perrier

Champagner Rose Brut

La Cuvee

€ 125,00

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

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

Chardonnay

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 „Vieilles Vignes“ AOC
2018
€ 9.50

Bordeaux Sauternes
2008
€ 14.60

Syrah „Selection Parcelaire“
Pays d’Oc
Vallee de la Bretonne
2017
€ 8.50

Château Chante Alouette
Saint Emilion Grand Cru AOC
Bordeaux
2017
€ 9.50

Weitere Weine verfügbar

**Fragen Sie nach unserer
Weinkarte**

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

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

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

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

Lagavulin
Islay Single Malt
16 Jahre
€ 16,20

GRAPPA

2cl

Grappa di Poli UvaVive
Italiana di Poli
€ 7,90

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

Marchesi Antinori Firenze
Tignanello Grappa
€ 8,90

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

Cognac

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

Trimbach Gewurztraminer (FR)
€ 4,90

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

RUM

4cl
Diplomatico Reserva Exclusiva
12 YO
€ 11,00

Ron Millonario Solera
15 Reserva Especial
€ 11,90

Matusalem Gran Reserve
€ 12,90

Ron Zacapa
23 Jahre
€ 13,50

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

Non Plus Ultra
€ 19,90

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 2cl
€ 6.90

Filliers Genever Vintage (BE)
1997 2cl
€ 10,60

Filliers oude graanjenever (BE)
€ 6.90