



HOTEL | BRASSERIE

VORSPEISEN

 Grüner Salat mit gerösteten Kernen und Hausdressing		8.50
 Hausgemachte Kürbiscremèsuppe mit Ingwer und Curry		9.50
 Nüsslisalat mit Trauben, Nüssen und Datteln an einem Cranberry-Portwein-Honig- Dressing		14.50
Duett vom hausgeräuchertem Schottischen Lachs und gebratenen Riesenkrevetten	Klein Gross	19 27
Duett vom Rind und Wasserbüffel Carpaccio vom Rind und Tartar vom Wasserbüffel	Klein Gross	19.50 28.50
Pintox, Mezze und Tapas Geniessen Sie unsere grosse Auswahl	3 Sorten 5 Sorten	13 18






 Vegetarisch  Vegan

TAPAS | PINTXOS & MEZZE TÄGLICH FRISCH



HOTEL | BRASSERIE

VEGETARISCH

	Hausgemachter Spätzlitosopf mit Eierschwämmli, Morcheln, Datteltomaten und mariniertem Rucola mit Fetawürfeln garniert	24.50
	Mediterranes Grillgemüse mit feinen Falafeln und zweierlei Hummus	27
	Hausgemachte Zitronenravioli an Safranè und mediterranen Gemüse	27.50
	Sämiges Kürbisrisotto mit glasierten Marronis und gebackenem Crispy Tofu	27.50
	Hausgemachte Linguine mit Rucola-Avocado-Pesto, Datteltomaten, Pinienkernen, Eierschwämmli und gehobelter Belperknolle	27.50

 Vegetarisch

 Vegan

TAPAS | PINTXOS & MEZZE TÄGLICH FRISCH

BARRACUDA.CH



HOTEL | BRASSERIE

FISCH

Salatschüssel mit Riesenkrevetten
garniert mit frischen Feigen, Orangenfilets, Datteltomaten und
Avocadowürfel an einem Cranberry-Portwein-Honig- Dressing 28.50

Moules et frites Klein 21
Gross 33

Fish & Chips 29.50
mit Tartarsauce

CATCH OF THE DAY – FANGFRISCH AUF DEN TISCH 34.50
Unsere Servicemitarbeiter beraten Sie gerne!



Vegetarisch



Vegan

TAPAS | PINTXOS & MEZZE TÄGLICH FRISCH



HOTEL | BRASSERIE

FLEISCH

Salatschüssel mit gebratenem Rehfilet
garniert mit frischen Feigen, Datteln, Datteltomaten, knusprigen
Brotcroûtons an einem Joghurt-Himbeer-Dressing 28.50

„Steak Sub“
Rindsentrecôtestreifen im Hausbrot mit gebratenen Zwiebeln,
frischen Tomaten, Knoblauchsauce dazu Country Fries 37.50

Hirschfilet mit Crème Chevre überbacken an Preiselbeerenjus
auf Kürbisrisotto 39.50

Rindsentrecôte mit Speck, Spiegelei und gehobelter Belper Knolle
dazu hausgemachter Chili-Mango-Ketchup und Country Fries 39.50

 Vegetarisch  Vegan

TAPAS | PINTXOS & MEZZE TÄGLICH FRISCH

BARRACUDA.CH



HOTEL | BRASSERIE

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Pintxos, Mezze und Tapas	3 Sorten	13
Geniessen Sie unsere grosse Auswahl	5 Sorten	18

HOT PANINI – frisch zubereitet 9.50

DAS NORWEGISCHE

Mit hausgeräuchtem Rauchlachs, Meerrettich, Zwiebeln und Kapern

DAS ITALIENISCHE



Mit Basilikumpesto, Tomate und Mozzarella

DAS SPANISCHE

Mit Rucolasalat, Mascarpone und Chorizo

DAS GRIECHISCHE



Mit Grillgemüse, Feta, Rucola und Pesto

HAUSGEMACHTE PATISSERIE

Geniessen Sie unsere grosse Auswahl

ab 5

Lebensmitteldeklaration: Rind CH, Reh DE, Hirsch DE, Wasserbüffel CH, Krevetten ARG, Rauchlachs GB, Miesmuscheln Nordsee, Chorizo ES, Ravioli hausgemacht, Gemüse und Früchte CH und andere Länder, Eier CH, Käse CH und andere Länder, Milch und Milchprodukte CH.

Unsere Mitarbeiter geben Ihnen gerne Auskunft über allergene Stoffe in den Lebensmitteln.




 Vegetarisch  Vegan

TAPAS | PINTXOS & MEZZE TÄGLICH FRISCH



HOTEL | BRASSERIE

UNSERE DESSERT

	HAUSGEMACHTE PATISSERIE & DESSERTS Geniessen Sie unsere grosse aus Wahl aus der Vitrine	ab	5
	ZARTSCHMELZENDES GLACE von „Kalte Lust“ aus Olten Fragen Sie nach unseren Aromen	Kugel	4
	KÄSETELLER mit Spezialitäten vom Jumi serviert mit Feigen-Apfel-Senf	3 Sorten 5 Sorten	13 18



Vegetarisch



Vegan

TAPAS | PINTXOS & MEZZE TÄGLICH FRISCH