




## HOTEL | BRASSERIE

### VORSPEISEN

---

 Grüner Salat mit gerösteten Kernen und Hausdressing 8.50

---

  
 Kokos-Karotten-Ingwersuppe mit gerösteten Kokosflocken 10.50

---

  
 Nüsslisalat mit weissen und grünen Spargeln, Orangenfilets  
an Randen-Dressing 14.50

---

Duett vom hausgeräucherten Schottischen Lachs und gebratenen Garnelen dazu Merrettichschaum	Klein	19
	Gross	27

---

Duett vom Wasserbüffel und Gänseleber gebratene Gänseleber und Tartar vom Wasserbüffel	Klein	20.50
	Gross	29.50

---

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

 Vegetarisch  Vegan






TAPAS | PINTXOS & MEZZE TÄGLICH FRISCH



## HOTEL | BRASSERIE

### VEGETARISCH

---

- |   |   |       |
|---|---|-------|
|    | Vegane Kräuter-Couscous-Pfanne mit Frühlingsgemüse<br>dazu Hummus   | 27.50 |
|  | Mediterranes Ofengemüse<br>mit feinen Falafeln und Baba Ghanoush  | 28.50 |
|  | Hausgemachte Spargelravioli an einer Butter von<br>Cherrytomaten, Pinienkernen, grüner und weisser Spargel<br>und mariniertem Rucola, dazu pochiertes Ei                | 29.50 |
|  | Bärlauch-Risotto mit Spargeln und Ziegenkäse<br>garniert mit Datteltomaten  | 29.50 |
|  | "Superfood Salat"<br>Wildkräutersalat, Chia Samen, Goji Beeren,<br>Granatapfelkerne, getrocknete Cranberries, Kürbiskerne<br>und getrocknete Feigen an Himbeer-Dressing | 27.50 |

 Vegetarisch

 Vegan

TAPAS | PINTXOS & MEZZE TÄGLICH FRISCH



## HOTEL | BRASSERIE

### FISCH

---

Salatschüssel mit Riesengarnelen und gebratenem Seeteufel  
garniert mit Orangenfilets, Spargel, Cherrytomaten und  
Parmesansplitter an Himbeer-Dressing 32.50

---

Moules et frites (bis Ende April) Klein 21  
Gross 33

---

Fish & Chips 29.50  
mit Tartarsauce

---

Luzerner Lachsforelle mit Erbsen-Püree 36.50  
auf gebratenen weissen Spargeln und Salzkartoffeln

---

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 gebratenen Rind-Flanksteakstreifen  
garniert mit Goji-Beeren, getrocknete Cranberries, Orangenfilets,  
grünem Spargel an Granatapfel-Dressing 34.50

---

Clubsandwich "Barracuda"  
Gebratene Pouletbrust, Speck, Spiegelei, Eisbergsalat  
im Polarbrot, dazu Guacamole 29.50  
Country Fries oder Süsskartoffel Fries

---

Gebratene Lammnierstück  
auf Bärlauch-Risotto mit weissen und grünen Spargeln 36.50  
dazu Thymian-Rosmarin-Jus

---

„Surf & Turf“  
Bürgermeistersteak mit Riesengarnelen 38.50  
auf Ofengemüse und Kartoffel  
mit rotem Mojo

---

 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 hausgeräuchertem Rauchlachs, Meerrettich, Zwiebeln und  
Kapern

 Das Italienische  
mit Basilikumpesto, Tomate und Mozzarella

Das Spanische  
mit Rucola, Mascarpone und Chorizo

 Das Griechische  
mit Grillgemüse, Feta, Rucola und Pesto

 Vegetarisch

 Vegan

TAPAS | PINTXOS & MEZZE TÄGLICH FRISCH

BARRACUDA.CH





## HOTEL | BRASSERIE

### UNSERE DESSERTS

---

- |   |             |
|---|-------------|
|  Matcha-Kokos-Mousse<br>garniert mit Früchten                              | 12          |
|  Milch und Honig<br>Getrocknete Milch, Honig Crumble und Milch-Glace     | 13.50       |
|  Cashew-Dattel-Creme mit Himbeercouli<br>mit Cassis-Sorbet               | 11.50       |
| Hausgemachte Patisserie und Kuchen<br>Geniessen Sie unsere Auswahl aus unser Vitrine  | ab 5        |
|  Käseteller mit Spezialitäten vom Jumi<br>serviert mit Feigen-Apfel-Senf | 3 Sorten 15 |
- 

 Vegetarisch

 Vegan

TAPAS | PINTXOS & MEZZE TÄGLICH FRISCH

BARRACUDA.CH



HOTEL | BRASSERIE

## UNSERE GLACES

---

Zartschmelzende Glaces  
von „Kalte Lust“ aus Olten

- ✦ Unsere Aromen für Rahmglace
  - Caffé del professore (Kaffee + Haselnuss)
  - Caramello Kugel 4
  - Cioccolato
  - Joghurt-Amarena
  - Pistacchio
  
- ✦ Unsere Aromen für Sorbets
  - Cassis Kugel 4
  - Erdbeere
  - Litchi
  - Mango

✦ Vegetarisch

✦ Vegan

TAPAS | PINTXOS & MEZZE TÄGLICH FRISCH

BARRACUDA.CH



HOTEL | BRASSERIE

---

### Allergene und Intoleranzen

Unsere Mitarbeiter geben Ihnen gerne Auskunft über Allergene und Lebensmittel, die Intoleranzen hervorrufen können.

---

### Lebensmitteldeklaration

Rind CH, Wasserbüffel CH, Poulet CH, Lamm IRL, Gänseleber FRA  
Garnelen VN, Rauchlachs GBR, Seeteufel GBR, Egli CH, Lachsforelle CH  
Miesmuscheln NLD, Chorizo ESP

Ravioli hausgemacht, Gemüse und Früchte CH und andere Länder, Eier CH, Käse  
CH und andere Länder, Milch und Milchprodukte CH

---

### Preise

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusive MwSt.

TAPAS | PINTXOS & MEZZE TÄGLICH FRISCH

BARRACUDA.CH