






HOTEL | BRASSERIE

# BRASSERIE - KARTE







## HOTEL | BRASSERIE

### VORSPEISEN

	Grüner Salat mit Barracuda-Mix (Apfel, Gojibeeren, Physalis, Kürbiskerne, Cashewnüsse) und French Dressing		8.50
	Nüsslisalat mit Pommerysenf- Ahorn-Dressing, Baumnüsse, eingelegte Champignons und Birnen	Klein Gross	14 23.50
	mit abgeflämtem Ziegenkäse		+2.50
	Heu-Suppe mit Rindshaxen-Ravioli und Lauchstroh		13.50
	Duett vom hausgeräucherten Lachs und Forelle Tatar vom Lachs und Tranchen von Forelle	Klein Gross	20.50 30.50
	Duett vom Rind und Wasserbüffel Carpaccio vom Rind und Tatar vom Wasserbüffel	Klein Gross	20.50 30.50
	Pintxos, Mezze und Tapas Geniessen Sie unsere grosse Auswahl	3 Sorten 5 Sorten	13 18

### VEGETARISCH / VEGAN

	Steinpilz-Tortellacci mit Birnenschaum, Spinat, Apfelwürfel und geröstete Baumnüsse	Klein Gross	23.50 28.50
	Ramen-Nudeln mit Edamame, Shiitakepilze, Brokkoli, Kabis, Spinat, Chili, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch	Klein Gross	22.50 26.50
	Haselnuss-Spätzlipfanne mit Kürbis, Rosenkohl, Karotten, Rosa-Pfeffer-Raclettekäse und mariniertem Pak-Choi	Klein Gross	23.50 28.50
	Kürbispüree mit Curry, Rotkraut, Rosenkohl, herbstliche Falafel und Pastinaken-Chips	Klein Gross	23.50 28.50



## HOTEL | BRASSERIE

### FISCH

Lachsforellen-Filet mit Currysud, Süsskartoffeln und Kimchi		36.50
Fish & Chips Malzessig und Tartarsauce	Klein Gross	26.50 31.50
Moules & Frites Weissweinsud oder Kräuterrahm-Sud	Klein Gross	22 33

### FLEISCH

Schweinsbrustspitz geröstetes Blumenkohlpüree mit Kurkuma und Rotkraut		36.50
Rinds-Hohrückenfilet mit Portweinjus, Kürbisrisotto und Rosenkohl		38.50
Clubsandwich „Barracuda“ Buttermilk Chicken, Apfelchutney, Salat, Safran-Raclettekäse, Spiegelei, Aioli-Mayonnaise und Polarbrot dazu Trüffel-Pommes Frites	Klein Gross	26.50 31.50
WILD SPECIALS Unsere Servicemitarbeiter beraten Sie gerne!	zwischen	34 - 65



Vegetarisch



Vegan





## HOTEL | BRASSERIE

### FÜR DEN KLEINEN HUNGER

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

### PANINI

	Das Norwegische mit hausgeräuchertem Rauchlachs, Zwiebeln und Kapern	10.50
	Das Italienische mit Basilikumpesto, Tomaten und Mozzarella	10.50
	Das Spanische mit Rucola, Frischkäse und Chorizo	10.50
	Das Vegane mit Koriander-Hummus, Rucola und grillierter Aubergine	10.50

#### Allergene und Intoleranzen

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

#### Lebensmitteldeklaration

Rind: Schweiz / Wasserbüffel: Schweiz / Poulet: Schweiz / Schinken: Schweiz / Schwein: Schweiz / Kalb: Schweiz / Chorizo: Schweiz / Lachs: Schweiz, Zucht (Lostallo, GR) / Felchen (Fischknusperli): Schweiz, Zucht (Vierwaldstättersee oder Sempachersee) / Forelle: Schweiz, Zucht (Kundelfingerhof, TG) / Muscheln: Niederlanden, Zucht

#### Preise

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusive MwSt.



Vegetarisch



Vegan








HOTEL | BRASSERIE

# DESSERT - KARTE



## HOTEL | BRASSERIE

### DESSERT

	Bananen-Waffel mit Schokoladen-Sorbet und Süssmostcrème		11.50
	Barracuda Eiskaffee mit Kirsch	Klein Gross	8.50 12.50
	Lauwarmes Schoggiküchlein mit einer Glace-Kugel Ihrer Wahl und Toblerone-Crumble (ca 20 Minuten Wartezeit)		12.50
	Käseteller mit Spezialitäten vom Jumi serviert mit Feigen-Apfel-Senf und Fruchtbrot	3 Sorten	15
	Hausgemachte Patisserie Geniessen Sie unsere Auswahl	ab	5

### UNSERE HAUSGEMACHTEN GLACE / SORBET AUS AARAU

Fragen Sie nach unserer Glacéarte

Kugel 3.40

#### Allergene und Intoleranzen

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

#### Preise

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusive MwSt.



Vegetarisch



Vegan