



HOTEL | BRASSERIE

BRASSERIE - KARTE



HOTEL | BRASSERIE

VORSPEISEN

 Tagessuppe Unsere Servicemitarbeiter beraten Sie gerne!	9.50
<hr/>	
Kalte Gurkensuppe, Granatapfel, Sojajoghurt, Dill und Limette	12.50
mit Swiss-Shrimp-Tartar	+6.50
mit geräuchertem Tofu-Spiess	+5.50
<hr/>	
 Barracuda Blattsalat (Apfel, Gojibeeren, Physalis, Kürbiskerne, Cashewnüsse) mit French Dressing	8.50
<hr/>	
 Rübli-Lax Passionsfruchtsauce, Sprossen, Kresse, Johannisbeeren und Reis-Chips	16.50
<hr/>	
 Fenchelsalat Orange, Granatapfel, Pistazienkerne und Pistazien-Petersiliencrème	16.50
<hr/>	
 Trüffelburrata farbige Tomaten, Basilikumpesto und Balsamico-Perlen	17.50
<hr/>	
Pintxos, Mezze und Tapas	3 Sorten 13
Geniessen Sie unsere grosse Auswahl	5 Sorten 18

 Vegetarisch

 Vegan



HOTEL | BRASSERIE

VEGETARISCH / VEGAN

✓	Sommersalat Babylattich, Wassermelone, frittiertes Knoblauch und Kräuter- Sojajoghurt-Dressing	14.50
	mit Speck- und Chorizochips	+6.50
	mit Erbsenfalafel und Randenchips	+6.50
<hr/>		
✓	Quinoa, grilliertes Gemüse, Hummus, Orangenfilets, Cashewkerne, Granatapfel und Grapefruit-Dressing	21.50
	mit Feta	+3.50
	mit grilliertem Rinds-Hohrückenfiletstreifen	+8.50
	mit Falafeln	+6.50
<hr/>		
✓	Pfannbrot, grüner Hummus, saure Randen, in Ahornsirup glasierte Bundruebli, Radiesli, Löwenzahn, Pinienkerne	22.50



HOTEL | BRASSERIE

FISCH

Duett vom hausgeräucherten Lachs und Forelle	Klein	20.50
Tatar vom Lachs und Tranchen von Forelle	Gross	30.50

Pulpo in Knoblauch gebraten, schwarzer Risotto Valle Maggia, Randensorbet, Bergamotte und Chipolotte		39.50
---------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	-------

Fish & Chips	Klein	26.50
Malzessig und Tartarsauce	Gross	31.50

SPECIAL

Unsere Servicemitarbeiter beraten Sie gerne!	zwischen	32 - 65
----------------------------------------------	----------	---------



HOTEL | BRASSERIE

FLEISCH

Duett vom Rind und Wasserbüffel	Klein	20.50
Carpaccio vom Rind und Tatar vom Wasserbüffel	Gross	30.50

Kalbs Cordon bleu am Knochen (450-500g) gefüllt mit Rohschinken und Trüffelraclette Grillgemüse und Bratkartoffeln		69.50
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	-------

Pferdefiletstreifen mit leichter Tomatensauce, Feta, Basilikum, Focaccia mit Rosmarin und Oliven		55.50
-----------------------------------------------------------------------------------------------------	--	-------

Rinds-Hohrückenfilet mit Balsamicojus, Rotwein-Tagliatelle und Sommergemüse		39.50
--------------------------------------------------------------------------------	--	-------

Clubsandwich „Barracuda“ Crispy Chicken, Chorizo-Zwiebel-Konfit, Salat, Chili-Raclettekäse, Spiegelei, Limetten-Mayonnaise und Polarbrot	Klein Gross	26.50 31.50
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------	----------------

dazu Trüffel-Pommes Frites oder Süsskartoffel Frites







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 / Chorizo: Schweiz / Lachs: Schweiz, Zucht (Lostallo, GR) / Felchen (Fischknusperli): Schweiz, Zucht (Vierwaldstättersee oder Sempachersee) / Forelle: Schweiz, Zucht (Kundelfingerhof, TG) Pferd: Schweiz / Pulpo: Mittelmeer oder Ostatlantik

Preise

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusive MwSt.



Vegetarisch



Vegan



HOTEL | BRASSERIE

DESSERT - KARTE



HOTEL | BRASSERIE

DESSERT

	Gelato al forno Altes venezianisches Dessert mit Mandeln, Disaronno, Rahm und abgeflämmt Merengue-Haube		12.50
	Sorbet aus Ananas und Basilikum, Ananas- Mango- Chutney mit einem Hauch Chili und Vanille-Mandel-Reis		14.50
	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 Früchtebrot	3 Sorten	15
	Hausgemachte Patisserie Geniessen Sie unsere Auswahl	ab	5

UNSERE HAUSGEMACHTEN GLACE / SORBET

Fragen Sie nach unserer Glacékarte

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