



HOTEL | BRASSERIE

BRASSERIE - KARTE



HOTEL | BRASSERIE

VORSPEISEN

	Tagessuppe Unsere Servicemitarbeiter beraten Sie gerne!	9.50
---	--	------

	Duett von der Spargel-Suppe mit Frühlings-Kräuterschaum	14.50
---	--	-------

	Barracuda Blattsalat (Frische Erdbeeren, Pistazien, Kokoschips, getrocknete Gojibeeren) und Haus-Dressing	9.50
	mit Falafel	+ 7.50
	mit Labneh (arabischer Frischkäse)	+ 7.50
	mit Swiss Lachs im Beeren-Nuss-Mantel	+ 13.00
	mit Kräuter-Rindsspiessli	+ 13.00

	Salat von roten und gelben Randen, Topinambur, Birne, Chicorée mit Orangen-Nuss-Dressing	16.50
---	---	-------





	Wildkräutersalat mit Spargel-Erdbeer-Panna Cotta-Würfel, Nusscrumble und Vinaigrette	16.50
	mit Falafel	+ 7.50
	mit Labneh (arabischer Frischkäse)	+ 7.50
	mit Swiss Lachs im Beeren-Nuss-Mantel	+ 13.00
	mit Kräuter-Rindsspiessli	+ 13.00

	Pintxos, Mezze und Tapas	3 Sorten	13.00
	Geniessen Sie unsere grosse Auswahl	5 Sorten	18.00



HOTEL | BRASSERIE

VEGETARISCH / VEGAN

	Quinoa-Risotto mit Bärlauch-Hummus, Gojibeeren-Pesto, glasiertem Mönchsbart und frittierten Glasnudeln	25.50
	mit Falafel	+ 7.50
	mit Labneh (arabischer Frischkäse)	+ 7.50
	mit Swiss Lachs im Beeren-Nuss-Mantel	+ 13.00
	mit Kräuter-Rindsspiessli	+ 13.00
<hr/>		
	Rote Tagliatelle mit weissem und grünem Spargel, gepickelten Samphiren, Curryschaum und Linsen-Chip	27.50
<hr/>		
	Risotto vom Camargue-Reis mit Mangold, Rhabarber und in Honig glasierten Radieschen	28.50
<hr/>		
	Burger „Romanoff“ mit Brioche-Bun, Pulled Jackfruit, Vanille-Mayonnaise, Erdbeer- Pfeffer-Chutney, eingelegtem Kohlrabi und Bärlauch-Raclette- Käse	33.50
	dazu Süsskartoffel-Fries oder Parmesan-Fries	

 Vegetarisch

 Vegan



HOTEL | BRASSERIE

FISCH

Hausgebeizter Swiss Lachs		
Lauwarme Lachs-Tranche auf Spargel-Randen-Salat mit würzigem Joghurt-Dressing und Morchel-Mayonnaise	Klein Gross	21.50 31.50

Barracuda Bouillabaisse Schweizer Zander, Swiss Lachs, Swiss Shrimp und Muscheln in Gemüsesud dazu Brotsticks mit Hummer-Butter		50.50
--	--	-------

Fish & Chips

Swiss Style Felchen-Knusperli mit Malzessig, Tartarsauce und Pommes Frites	Klein Gross	26.50 31.50
---	----------------	----------------

British Style Schweizer Zander im Bierteig mit Malzessig, Tartarsauce und Pommes Frites		47.50
---	--	-------

Moules Weissweinsud oder Kräuterrahm-Sud von Oktober bis April ab dienstags erhältlich	Klein Gross	19.00 30.00
--	----------------	----------------

mit Knoblauch-Baguette		+ 3.50
mit Pommes Frites und Aioli vom schwarzen Knoblauch		+ 6.50

SPECIAL

Unsere Servicemitarbeiter beraten Sie gerne!	ab	32.00
--	----	-------



HOTEL | BRASSERIE

FLEISCH

Rinds-Carpaccio mit Trüffelmarinade und Wildkräuter-Salat mit blauen Kartoffeln	Klein	21.50
	Gross	31.50

Wasserbüffel-Tatar Kurz gebratenes Tatar an lauwarmen Linsen-Spargel-Salat, Pastinaken-Spiegel, gebeiztem Eigelb und Basilikum-Chili-Pesto		34.50
--	--	-------

Poulet-Involtini «alla Romana» Pouletbrust in Salbeikruste gefüllt mit Rohschinken und Frischkäse, auf mediterranem Peperonipüree und Risotto mit Weissweinschaum		38.50
--	--	-------

Burger „Romanoff“ Brioche-Bun, Pulled Porc vom Bio Schwein, Vanille-Mayonnaise, Erdbeer-Pfeffer-Chutney, eingelegtem Kohrabi, Bärlauch- Raclette-Käse		35.50
--	--	-------

dazu Süsskartoffel-Fries oder Parmesan-Fries

Trilogie vom Bio Schwein

Knuspriger Schweinebauch, Rotkohl, süsser Senf Adrio von Innereien, Rhabarber-Apfelkonfit Gebratenes Filet, Kohlrabi-Carpaccio, Kurkuma-Trüffelschaum		59.50
---	--	-------

dazu Gnocchi in Nussbutter





HOTEL | BRASSERIE

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Pintxos, Mezze und Tapas	3 Sorten	13.00
Geniessen Sie unsere grosse Auswahl	5 Sorten	18.00

PANINI

Das Skandinavische mit hausgebeiztem Swiss Lachs, Zwiebeln und Kapern	11.50
 Das Italienische mit Basilikumpesto, Tomaten und Mozzarella	11.50
Das Spanische mit Grillgemüse, Frischkäse, Mojo Rosso und Chorizo	11.50
 Das Vegane mit Fattoush-Salat, Koriander-Hummus und Zwiebeln	11.50

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: Spanien / Lachs: Schweiz, Zucht (Lostallo, GR) / Felchen (Fischknusperli): Schweiz, Zucht (Vierwaldstättersee oder Sempachersee) / Forelle: Schweiz, Zucht (Kundelfingerhof, TG) / Zander: Gotthard, Uri / Moules: Mittelmeer / Fisch: Schweiz / Schwein: **BIO** Schweiz

Preise

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusive MwSt.



Vegetarisch



Vegan








HOTEL | BRASSERIE

DESSERT - KARTE



HOTEL | BRASSERIE

DESSERT

	Spargel-Parfait mit Erdbeeren-Salat und rosa Pfeffer-Minze-Pesto		15.50
	Schokoladen-Kaffee-Mousse im Rubymantel auf Pistazien-Erde mit Himbeergelee		14.50
	Vegane Kokos-Panna Cotta mit Rhabarber-Konfit und Trockenfrüchte-Nuss-Crunch		14.50
	Käseteller serviert mit Feigen-Apfel-Senf und Früchtebrot	3 Sorten	19.00
	Hausgemachte Patisserie Geniessen Sie unsere Auswahl	ab	5.00

UNSERE HAUSGEMACHTEN GLACE / SORBET

Fragen Sie nach unserer Glacékarte

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