



HOTEL | BRASSERIE

BRASSERIE KARTE



HOTEL | BRASSERIE

À PARTAGER

ideal zum Teilen oder ganz für sich

KÖSTLICHKEITEN AUS DER VITRINE

- Käsespezialitäten von JUMI
- Trockenfleisch-Spezialitäten von JUMI
- Eingelegtes Gemüse

3 Sorten 17
5 Sorten 21

KÖSTLICHKEITEN AUS DER KÜCHE

- Rindstatar
- Fischknusperli
-  ▪ Grüne Gazpacho
-  ▪ Blumenkohlvariation
-  ▪ Wassermelonen Tataki
- Zitronenpoulet

3 Sorten 35
5 Sorten 50

STÄRKEBEILAGE

- Pommes Frites
- Toastbrot
- Rösti Kroketten

1 Sorte 3.5



HOTEL | BRASSERIE

PETITES

etwas Kleines vorweg

TAGESSUPPE

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne

9.5



GRÜNE GAZPACHO

Peperoniwürfel | Croûtons

12.5



BARRACUDA-SALAT

Blattsalat | Nektarine | Mozzarella | Kernen-Variation | Barracuda-Dressing

14.5



WASSERMELONEN TATAKI

Wassermelone | Sesam | Ingwer | Limette | Avocado | Rettich

14.5



SOMMERLICHES GEMÜSETATAR

Rüebli | Pfälzer | Stangensellerie | Tomaten | Gurken | Toastbrot

13.5



H O T E L | B R A S S E R I E

NOS CLASSIQUES

klassische Gerichte, saisonal inspiriert

TATARE DE BOEUF	70gr	27
Gemüse Pickles Avocadocreme Toastbrot	140gr	38

FISH & CHIPS	klein	29.5
Zander Mie de Pain Chimichurri-Mayonnaise Pommes Frites	gross	36.5

FLAMMKUCHEN «CLASSIQUE»		27
Beleaf Crème fraîche Meeresfrüchte Rote Zwiebeln Lauch-Öl		

BARRACUDA BURGER		37
Croissant Bun Rinds Patty Lavendel-Raclettekäse Tomaten-Pfirsich-Chutney Kräutersalsa Zwiebel Salat Rösti Kroketten		

 BARRACUDA VEGI BURGER		33
Sesam Bun Schwarzer Bohnen Bratling Tomaten-Pfirsich Chutney Kräutersalsa Zwiebel Salat Rösti Kroketten		
mit Lavendel-Raclettekäse		+1.5

STEAK FRITES		49
Rinds Entrecôte Chimichurri Cherry Tomaten Rucola Grana Padano Pommes Frites		
mit Süsskartoffel Pommes Frites		+2



HOTEL | BRASSERIE

GRANDES

was die Saison zu bieten hat

	VARIATION VON BLUMENKOHL UND MELONE Blumenkohl Melone Sesam Minze	30
	OFFENES RAVIOLI Pasta Käsesauce Peperoni Zucchini Aubergine Spinat Nüsse	30
	FLAMMKUCHEN «DE SAISON» Beleaf Crème fraîche Peperoni Zucchini getrocknete Tomaten Rucola	25
	ZITRONEN POULETBRUST Zitronenrahmsauce Cocobohnen Nudeln	38
	BOUILLABAISSÉ BARRACUDA STYLE Fischfond Wolfsbarsch Scholle Jakobsmuscheln Crevetten Kartoffeln Wurzelgemüse Sauce Rouille	49



H O T E L | B R A S S E R I E

ALLERGENE UND INTOLERANZEN

Gerne übergeben wir Ihnen unsere Speisekarte mit unseren Allergen-Hinweisen. Unsere Mitarbeiter geben Ihnen gerne Auskunft über Allergene und Lebensmittel, die Intoleranzen hervorrufen können.

LEBENSMITTELDEKLARATION

Rind: Schweiz | Poulet Brust: Schweiz | Crevetten: Vietnam | Jakobsmuscheln: Japan |
Meeresfrüchte: Italien | Scholle: Holland | Wolfsbarsch: Griechenland | Zander (Fischknusperli):
Estland

Unser Brot stammt aus unserer Hausbäckerei in Aarau oder aus der Schweiz und Frankreich

PREISE

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusive MwSt.



HOTEL | BRASSERIE

DESSERT KARTE



HOTEL | BRASSERIE

À PARTAGER

ideal zum Teilen oder ganz für sich

	SOMMERBEEREN Meringues Pfeffer Fior di Latte Glace		14.5
	SCHOKOLADENSORBET Himbeercreme Pistazienfinancier		15.5
	WEISSES SCHOKOLADENMOUSSE Pfirsichkompott Pfirsichsorbet		15.5
	UNSERE HAUSGEMACHTEN GLACE & SORBET Vanille Weisses Eiskaffee lactosefrei Sauerrahm Fior di Latte	Kugel	4
	Erdbeersorbet Schokoladensorbet Pfirsichsorbet		
	mit Schlagrahm		+ 2
	DESSERT-VITRINE Werfen Sie einen Blick auf unsere vielseitige Auswahl	ab	3.5

SCHON SATT, ABER TROTZDEM LUST AUF EINEN KLEINEN GENUSS?

Zu unseren Desserts können zusätzliche Löffel zum Mitessen bestellt werden:

- Räuber-Löffel
- Probier-Löffelchen



HOTEL | BRASSERIE

CRÉATIONS PERSONELLES

kombinieren Sie ganz nach Ihrem Geschmack
Damit Sie, Ihre Création in vollen Zügen geniessen können,
haben die Komponenten die passende Grösse.

DESSERT

Sommerbeeren Pfeffer	4
Weisses Schokoladenmousse Pfirsichkompott	6
Himbeercreme Pistazienfinancier	8

GLACE

Vanille	Kugel	4
Weisser Eiskaffee lactosefrei		
Sauerrahm		
Fior Di Latte		

SORBET

Erdbeersorbet	Kugel	4
Schokoladensorbet		
Pfirsichsorbet		

TOPPING

Schokoladensauce	2
Schlagrahm	2
Meringues	2
Geröstete Nüsse	2



H O T E L | B R A S S E R I E

ALLERGENE UND INTOLERANZEN

Gerne übergeben wir Ihnen unsere Speisekarte mit unseren Allergen-Hinweisen. 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.