



HOTEL | BRASSERIE

## BRASSERIE – KARTE



## HOTEL | BRASSERIE

### VORSPEISEN

---

	Tagessuppe		
	Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne		9.50

---

	Grüne Gazpacho   Paprika-Öl   Datteln		13.50
---	---------------------------------------	--	-------

---

	Kräutersalat   Gojibeeren   Kürbiskerne   Cashewnüsse   karamalisierte Baumnüsse   Zwiebel Pickels   Hausdressing		11
---	--	--	----

---

	Enten Fois Gras   Nektarine   Tessiner Pfeffer   Brioche		28
--	--	--	----

---

	Ratatouille Salat   Oliven-Vinaigrette   Brot Chips		14
	mit Burratina		+5

---

	Pintxos   Mezze   Tapas	3 Sorten	13
	Unsere Mitarbeiter Informieren Sie gerne	5 Sorten	18

 Vegetarisch

 Vegan



## HOTEL | BRASSERIE

### VEGETARISCH / VEGAN

---

	Hausgemachte Cavatelli Eierschwämmli   Weissweinsauce   Paprika-Öl	31
---	---	----

---

	Quinoa   Geröstetes Gemüse   Kräuter-Öl   Veganer Pfeffer-Dip	29
---	---	----

---

	Artischocke   Fleur de Sel   Zitrone   Oliven-Öl   Bratkartoffeln	28
---	---	----

---

	Philly Cheese Quorn Sandwich Hot Dog Bun   Gebratener Quorn   Provolone   Sauerrahm   Essiggurken   Pommes Frites	32.50
---	---	-------



## HOTEL | BRASSERIE

### FISCH

---

Fish & Chips	klein	28
Lachsforellen-Knusperli   Senf-Mayonnaise   Pommes Frites	gross	33

---

Gotthard Zander		44
Champagnersauce   Bimi Brokkoli   Portwein-Venere-Reis		

---

Moules & Frites	klein	28
auf Vorbestellung   Saison: September - April	gross	33



Vegetarisch



Vegan



## HOTEL | BRASSERIE

### FLEISCH

---

Black Angus Entrecôte 48.50  
Geröstetes Gemüse | Grüner Pfeffer-Jus | Panisse

---

Kräuterschwein Secreto 44  
Chorizo-Hollandaise | Bratkartoffeln | Sautierte Zucchini

---

Poulet Suprême 43  
Estragon Jus | Kräuter-Quinoa | Ratatouille

---

Philly Cheese Steak Sandwich 36.50  
Hot Dog Bun | Rindshuft | Provolone | Essiggurken | Sauerrahm | Pommes  
Frites

---

Rinds Tatar "SwissprimGourmet" 37  
Wachtel Eier | Belper - Knolle | Gemüse Pickles | Brioche





## HOTEL | BRASSERIE

### ALLERGENE UND INTOLERANZEN

---

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

### LEBENSMITTELDEKLARATION

---

Rind: Schweiz | Schwein: Schwein | Kalb: Schweiz | Enten Foies Gras: Stopfleber, Frankreich | Gotthard Zander: Schweiz, Zucht | Lachsforelle (Fischknusperli): Schweiz, Zucht

Unser Brot stammt aus unserer Hausbäckerei in Aarau oder aus der Schweiz.

### PREISE

---

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusive MwSt.



HOTEL | BRASSERIE

## DESSERT - KARTE



## HOTEL | BRASSERIE

### DESSERT

---

 Erdbeeren | Doppelrahm | Pastis | Vanille Glace 13.50

---

 Gerösteter Pfirsich | Blätterteig | Mandel Crème | Zitronen-Öl 14

---

 Veganes Schokoladenmousse | Aprikosen-Sorbet | Himbeeren 12.50

---

 Hausgemachte Patisserie ab 5  
Unsere Mitarbeiter Informieren Sie gerne

---

### UNSERE HAUSGEMACHTEN GLACE | SORBET

Unsere Mitarbeiter Informieren Sie gerne Kugel 5

### 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.

