



WILLKOMMEN IN DER JACK'S BRASSERIE

Schön, dass Sie heute unser Gast sind.

Der Sommer ist endlich da! Unser Küchenteam freut sich, Sie mit unseren saisonalen Sommerspezialitäten zu verwöhnen.

Wir legen grossen Wert darauf, dem Food Waste entgegenzuwirken, deshalb können Sie neu Ihre nicht aufgegessenen Speisen in einer Food-Box mitnehmen. Mit jeder Food-Box unterstützen wir den Verein «United Against Waste» mit 5 Rappen.

Wir wünschen Ihnen «bon appétit»!

WELCOME TO JACK'S BRASSERIE

It's wonderful that you are our guest today!

Summer is finally here, and our kitchen team is looking forward to pampering you with many seasonal summer specialities.

We are very concerned in Jack's Brasserie about eliminating food waste, so if you aren't able to finish your meal, we will be happy to pack up what's left over in a food box so you can take it home with you. With every food box we use, we are making a contribution of 5 centimes to the association "United Against Waste".

We wish you «bon appétit»!



SAISONALE KARTE

SEASONAL DISHES

VORSPEISEN / STARTERS

Gemischter Blattsalat, Melone, Himbeer-Vinaigrette Lauch-Sauerrahmmousse, sautierte Stockschwämmchen <i>Mixed green salad, melon, raspberry vinaigrette Leek sour cream mousse, sauteed agaric mushrooms</i>	19
Marinierter Thunfisch, Gurke, Meerrettich, Sauerrahmmousse Kerbel-Erdnusspesto <i>Marinated tuna, cucumber, horseradish, sour cream mousse Parsley-peanut pesto</i>	23
Rindscarpaccio, junge Belper Knolle, Rucicola, Sauerkirsch-Gel, Balsamico <i>Beef carpaccio, young Belper Knolle, rucola, sour cherry gel, balsamic vinegar</i>	21 / 28
Lauch-Cannelloni, Apfel, Gurke, Tapioka, Cashew-Nüsse ^(vegan) 🌱 <i>Leek cannelloni, apple, cucumber, tapioca, cashews ^(vegan)</i>	22

SUPPEN / SOUPS

Erbsen-Minz Gazpacho, kandierte Oliven, Erbsensalat <i>Pea-mint gazpacho, candied olives, pea salad</i>	18
Peperoni Essenz, Linsenstampf, Krevetten Ragout 🌱 <i>Peperoni essence, lentil mash, shrimp ragout</i>	22



Diese leichten und gesunden Gerichte unterstützen eine ausgewogene Ernährung.
These light dishes contribute to a healthy and balanced diet.

Alle Preise in CHF inkl. MWST und Service
All prices in CHF including VAT and service

VEGETARISCHE GERICHTE / VEGETARIAN DISHES

Pilz-Risotto, Chili, Sojamilch, Tapioka Krokant ^(vegan) 28 / 35
Mushroom risotto, chili, soy milk, tapioca brittle ^(vegan)



Der Reis, welcher für das Risotto verwendet wird, stammt aus dem Tessiner Maggiatal, dem einzigen Anbaugebiet für Reis in der gesamten Schweiz.

The rice used for the risotto comes from the Valle Maggia in Ticino, the only rice growing region in Switzerland.

Couscous, geröstete Karotten, gebackene Schalotten, Avocado 29 / 39
Couscous, roasted carrots, baked shallots, avocado

Kartoffelgnocchi, Salbei-Butter, Artischocken, Cherry-Tomaten, Sbrinz 22 / 31
Potato gnocchi, sage butter, artichokes, cherry tomatoes, Sbrinz cheese

Ratatouille, Basilikumpesto, Kartoffeln ^(vegan) 🌱 26 / 34
Ratatouille, basil pesto, potatoes ^(vegan)

FISCH / FISH

Gebrautes Zanderfilet, Chorizo Schaum 31 / 41
Peperonata, dreifarbiger Reis
Roasted pike-perch fillet, chorizo foam
Peperonata, tricolor rice

Duett vom Saibling, Escabeche Sud 29 / 38
Kartoffel-Haferküchlein, Limette, Sommergemüse
Duet of char, escabeche stock
Potato oatcakes, lime, summer vegetables


Konfiertes Wolfsbarschfilet, Gremolata 🌱 44
Grapefruit-Risotto, junger Fenchel
Candied sea bass fillet, gremolata
Grapefruit risotto, young fennel



Diese leichten und gesunden Gerichte unterstützen eine ausgewogene Ernährung.
These light dishes contribute to a healthy and balanced diet.

Alle Preise in CHF inkl. MWST und Service
All prices in CHF including VAT and service

FLEISCH / MEAT

Riebelmais-Pouletbrust, Kräuter-Jus 	41
Hibiskusblütensalz, dreierlei Mais, konfierte Aubergine	
<i>Riebelmais-breast of chicken, herbal jus</i>	
<i>Hibiscus flower salt, three kinds of corn, candied eggplant</i>	
Grilliertes Bio-Rindsfilet, Chimichurri	49 / 65
Geschmorter Knoblauch, Süsskartoffeln, mediterranes Gemüse	
<i>Grilled organic fillet of beef, chimichurri</i>	
<i>Braised garlic, sweet potatoes, Mediterranean vegetables</i>	
Gebrautes Lamm Rack, Pfefferkruste, Thymian-Jus	36 / 48
Griessschnitte, Pilze, Bohnengemüse	
<i>Roasted rack of lamb, pepper crust, thyme jus</i>	
<i>Semolina slices, mushrooms, beans</i>	



Diese leichten und gesunden Gerichte unterstützen eine ausgewogene Ernährung.
These light dishes contribute to a healthy and balanced diet.

Alle Preise in CHF inkl. MWST und Service
All prices in CHF including VAT and service

JACK'S BRASSERIE KLASSIKER

JACK'S BRASSERIE CLASSICS

VORSPEISEN / STARTERS

Gratinierte Schnecken, Schalotten, Knoblauch, Petersilie, Baguette <i>Snails «au gratin», shallots, garlic, parsley, French baguette</i>	17
Gebratene Entenleber aus dem Appenzell Selleriepüree, karamellisierter Apfel, Brioche <i>Roasted duck liver from Appenzell Celery puree, caramelized apple, brioche</i>	32
Tatar vom Bio-Rind, Toast oder Pommes frites <i>Tatar of organic beef, toast or French fries</i>	31 / 41

SUPPEN / SOUPS

Rindskraftbrühe, Rindsbäggli, Wurzelgemüse <i>Beef consommé, beef cheeks, root vegetables</i>	18
--	----

HAUPTGERICHTE / MAIN DISHES

Jack's Wiener Schnitzel Lauwarmer Kartoffel-Vogerlsalat <i>Jack's Wienerschnitzel Potato and lamb's lettuce salad served warm</i>	39 / 49
Geschnetzeltes Kalbfleisch „Zürcher Art“ Butterrösti, Marktgemüse <i>Minced veal, Zurich style Butter rösti, market vegetables</i>	48
Elsässer Sauerkraut <i>Alsatian sauerkraut</i>	38
Kalbskopf, Senf-Vinaigrette <i>Tête de veau, mustard vinaigrette</i>	39



Diese leichten und gesunden Gerichte unterstützen eine ausgewogene Ernährung.
These light dishes contribute to a healthy and balanced diet.

Alle Preise in CHF inkl. MWST und Service
All prices in CHF including VAT and service

Über Allergene in unseren Gerichten, informieren Sie unsere Mitarbeitenden nach Anfrage gerne.

If you have allergies or intolerances, our staff will be happy to inform you about the ingredients in our dishes.

Fleisch- und Fischdeklaration / Origin of meat and fish

<i>Rind / beef</i>	<i>Schweiz / Switzerland</i>
<i>Kalb / veal</i>	<i>Schweiz / Switzerland</i>
<i>Schwein / pork</i>	<i>Schweiz / Switzerland</i>
<i>Geflügel / poultry</i>	<i>Schweiz / Switzerland</i>
<i>Lamm / lamb</i>	<i>Irland / Ireland</i>
<i>Ente / duck</i>	<i>Schweiz / Switzerland</i>
<i>Thunfisch / Tuna</i>	<i>Philippinen / Philippines</i>
<i>Schnecken / snails</i>	<i>Frankreich / France</i>
<i>Zander / pike perch</i>	<i>Schweiz / Switzerland</i>
<i>Crevetten / prawns</i>	<i>Vietnam / Vietnam</i>
<i>Saibling / char</i>	<i>Schweiz / Switzerland</i>
<i>Wolfsbarsch / sea bass</i>	<i>Italien / Italy</i>

#jacksbrasserie

