



## 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 Ihre nicht aufgegessenen Speisen in einer recyclebarer Food-Box mitnehmen. Mit jeder Food-Box unterstützen wir den Verein «United Against Waste» mit 5 Rappen.

Wir wünschen Ihnen «bon appétit»!

## BIENVENUE A LA JACK'S BRASSERIE

*Nous sommes ravis de vous accueillir aujourd'hui.*

*Notre brigade se réjouit de vous faire découvrir nos spécialités de saison.*

*Nous nous attachons à lutter contre le gaspillage. C'est pourquoi vous pouvez à présent emporter les restes de votre repas dans une Food-Box spécialement prévue à cet effet. Pour chaque Food-Box emportée, 5 centimes sont versés à l'association «United Against Waste».*

*Bon appétit!*



# SAISONALE KARTE

## PLATS DE LA SAISON

---

### VORSPEISEN / ENTRÉES

- Gemischter Blattsalat, Melone, Himbeer-Vinaigrette 🍓 19  
Lauch-Sauerrahmmousse, sautierte Stockschwämmchen  
*Salade mixte, melon, vinaigrette à la framboise*  
*Mousse de crème acidulée au poireau, pholiotés changeantes sautées*
- Marinierter Thunfisch, Gurke, Meerrettich, Sauerrahmmousse 23  
Kerbel-Erdnusspesto  
*Thon mariné, cornichon, raifort, mousse de crème acidulée*  
*Pesto de cacahuètes au cerfeuil*
- Rindscarpaccio, junge Belper Knolle, Ruccola, Sauerkirsch-Gel, Balsamico 21 / 28  
*Carpaccio de bœuf, fromage frais « Belper Knolle », roquette, gelée de griottes*  
*vinaigre balsamique*
- Lauch-Cannelloni, Apfel, Gurke, Tapioka, Cashew-Nüsse (vegan) 🍓 22  
*Cannelloni au poireau, pomme, cornichons, tapioca, noix de cajou (végan)*

---

### SUPPEN / POTAGES

- Erbsen-Minz Gazpacho, kandierte Oliven, Erbsensalat 18  
*Gaspacho de petits pois à la menthe, olives confites, salade de pois*
- Peperoni Essenz, Linsenstampf, Krevetten Ragout 🍓 22  
*Essence de poivron, écrasé de lentilles, ragoût de crevettes*



Diese leichten und gesunden Gerichte unterstützen eine ausgewogene Ernährung.  
*Ces plats légers contribuent à une alimentation saine et équilibrée.*

Alle Preise in CHF inkl. MWST und Service  
Les prix en CHF inclus TVA et Service

---

## VEGETARISCHE GERICHTE / PLATS VEGETARIENS

Pilz-Risotto, Chili, Sojamilch, Tapioka Krokant <sup>(vegan)</sup> 28 / 35

*Risotto aux champignons, piment, lait de soja, croquant de tapioca <sup>(végan)</sup>*



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

*Le riz utilisé pour le risotto provient de la Vallemaggia, au Tessin, la seule et unique rizière de Suisse.*

Couscous, geröstete Karotten, gebackene Schalotten, Avocado 29 / 39

*Couscous, carottes grillées, échalotes au four, avocat*

Kartoffelgnocchi, Salbei-Butter, Artischocken, Cherry-Tomaten, Sbrinz 22 / 31

*Gnocchi de pommes de terre, beurre à la sauge, artichauts, tomates cerises, sbrinz*

Ratatouille, Basilikumpesto, Kartoffeln <sup>(vegan)</sup> 26 / 34

*Ratatouille, pesto de basilic, pommes de terre <sup>(végan)</sup>*

---

## FISCH / POISSONS

Gebratenes Zanderfilet, Chorizo Schaum 31 / 41

Peperonata, dreifarbiger Reis

*Filet de sandre grillé, mousse au chorizo*

*Poivronnade, riz tricolore*

Duett vom Saibling, Escabeche Sud  29 / 38

Kartoffel-Haferküchlein, Limette, Sommergemüse

*Duo d'omble, escabèche du sud*

*Beignets de pomme de terre et avoine, citron vert, légumes d'été*

Konfiertes Wolfsbarschfilet, Gremolata 44

Grapefruit-Risotto, junger Fenchel

*Filet de loup de mer confit, gremolata*


*Risotto au pamplemousse, pousses de fenouil*



Diese leichten und gesunden Gerichte unterstützen eine ausgewogene Ernährung.  
*Ces plats légers contribuent à une alimentation saine et équilibrée.*

---

## FLEISCH / VIANDES

- Ribelmais-Pouletbrust, Kräuter-Jus  41  
Hibiskusblütensalz, dreierlei Mais, konfierte Aubergine  
*Blanc de poulet, Ribelmais, sauce aux herbes*  
*Sel aux fleurs d'hibiscus, mélange de trois maïs, aubergine confite*
- Grilliertes Bio-Rindsfilet, Chimichurri 49 / 65  
Geschmorter Knoblauch, Süsskartoffeln, mediterranes Gemüse  
*Filet de bœuf bio grillé, sauce chimichurri*  
*Ail braisé, patates douces, légumes méditerranéens*
- Gebraatenes Lamm Rack, Pfefferkruste, Thymian-Jus 36 / 48  
Griessschnitte, Pilze, Bohnengemüse  
*Rack d'agneau grillé, croûte au poivre, sauce au thym*  
*Tranches de polenta, champignons, haricots*



Diese leichten und gesunden Gerichte unterstützen eine ausgewogene Ernährung.  
*Ces plats légers contribuent à une alimentation saine et équilibrée.*

# JACK'S BRASSERIE KLASSIKER

JACK'S BRASSERIE CLASSIQUE

---

## VORSPEISEN / ENTREES

Gratinierte Schnecken, Schalotten, Knoblauch, Petersilie, Baguette <i>Escargots gratinés, échalotes, ail, persil, baguette</i>	17
Gebratene Entenleber aus dem Appenzell Selleriepüree, karamellisierter Apfel, Brioche <i>Foie de canard de l'Appenzell poêlé Purée de céleri, pomme caramélisée, brioche</i>	32
Tatar vom Bio-Rind, Toast oder Pommes frites <i>Tartare de bœuf bio, toast ou pommes frites</i>	31 / 41

---

## SUPPEN / POTAGE

Rindskraftbrühe, Rindsbäggli, Wurzelgemüse <i>Consommé de bœuf, joue de bœuf, légumes racines</i>	18
--	----

---

## HAUPTGERICHTE / PLAT PRINCIPAL

Jack's Wiener Schnitzel Lauwarmer Kartoffel-Vogerlsalat <i>Escalope Viennoise façon Jack's Salade de pommes de terre et mâche servie tiède</i>	39 / 49
Geschnetzeltes Kalbfleisch „Zürcher Art“ Butterrösti, Marktgemüse <i>Émincé de veau à la zurichoise Roesti au beurre, légumes du marché</i>	48
Kalbskopf, Senf-Vinaigrette <i>Tête de veau, vinaigrette à la moutarde</i>	39
Elsässer Sauerkraut <i>Choucroute alsacienne</i>	38

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

*Nous sommes impatients de vous informer sur les allergies et les intolérances sur demande.*

Deklaration / Origines

<i>Rind / boeuf</i>	<i>Schweiz / Suisse</i>
<i>Kalb / veau</i>	<i>Schweiz / Suisse</i>
<i>Schwein / porc</i>	<i>Schweiz / Suisse</i>
<i>Geflügel / volaille</i>	<i>Schweiz / Suisse</i>
<i>Lamm / agneau</i>	<i>Irland / Irlande</i>
<i>Ente / canard</i>	<i>Schweiz / Suisse</i>
<i>Schnecken / escargots</i>	<i>Frankreich / France</i>
<i>Saibling / rouget</i>	<i>Schweiz / Suisse</i>
<i>Forelle / truite</i>	<i>Schweiz / Suisse</i>
<i>Zander / sandre</i>	<i>Schweiz / Suisse</i>
<i>Crevette / crevettes</i>	<i>Vietnam / Vietnam</i>
<i>Thunfisch / tuna</i>	<i>Philippinen / Philippines</i>
<i>Saibling / omble chevalier</i>	<i>Schweiz / Suisse</i>
<i>Wolfsbarsch / bar</i>	<i>Italien / Italie</i>

#jacksbrasserie

