Zeitschrift: Lenzburger Neujahrsblätter
Herausgeber: Ortsbürger-Kulturkommission Lenzburg
Band: 95 (2024)

Artikel: Barracuda Brasserie-Bar : urban chic hinter den Gleisen
Autor: Müller, Michael
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1047541

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 11.12.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Barracuda Brasserie-Bar

Urban chic hinter den Gleisen

Wer Urbanität sucht und den Zug nach Zürich verpasst, dem empfehle ich das Barracuda, nur ein paar Schritte vom Bahnhof Lenzburg entfernt. Im modernen Quartier «Im Lenz» breitet sich die Brasserie grossflächig in der Shed-Halle des ehemaligen Hero-Gebäudes aus und verströmt mit riesigen Kronleuchtern ein Flair, auf das man sonst nur in Weltstädten trifft.

Das Restaurant mit Hotel wird von der Trinamo AG geführt, einem Sozialunternehmen aus Aarau, das in seinen zwölf Betrieben neben dem Fachpersonal auch Erwerbslosen und psychisch Beeinträchtigten Integration und Perspektive bietet. Verschiedene renommierte Chefs haben seit der Eröffnung 2017 hier schon gewirkt.

Prunkstück der Gaststätte mit 150 Sitzplätzen ist die neun Meter lange Bartheke aus schwerem Holz, die ursprünglich in einem Pub in Leeds stand. Die Menukarte: vielfältig, kreativ und ein bisschen anders.

Da unsere Speisen frisch zubereitet würden, dauere es etwas länger, warnt die nette und schnelle Bedienung. Das ermöglicht eine kleine Vorspeise: Blattsalat mit exzellentem Hausdressing, dazu drei verschiedene Tapas, was wir nicht bereuen. Auch ein Glas vorzüglicher Monastrell Organic Barrica aus Yecla verkürzt die Wartezeit.

Zum Hauptgang gibts ein kurz gebratenes Wasserbüffel-Tartar an Kartoffel-Linsensalat, Limonen-Ingwer-Hummus, gebeiztem Eigelb und pikanter Hibiscus-Aceto-Creme. Wir staunen über das schmackhafte Fleisch und die exotischen Aromen. Meiner Begleitung schmecken die Poulet-Involtini «alla Romana» in Salbeikruste, gefüllt mit Rohschinken und Frischkäse, auf mediterranem Peperonipüree, mit würzigen Kartoffelwedges und Aioli vom schwarzen Knoblauch.

Happy, wer den Zug verpasst!

Michael Müller

Adresse:
Ateliergasse 3
barracuda.ch

Speisekarte:
gehobene Brasserie
Preise:
im mittleren Bereich
Mit einem Wort:
urban-kreativ

Prunkstück: die imposante Bar aus Leeds AS