

## VORSPEISEN · STARTERS

PANZANELLA 18.50

Brotsalat · geräucherte Burrata · Tomate · Gurke · Oliven

*Italian bread salad · smoked burrata · tomato · cucumber · olives*

ENSALADA MALAGUEÑA 22.50

Kartoffeln · Kabeljau (DK) · Orangen · Oliven

*Potato · cod · orange · olives*

VITELLO TONNATO 24.50 30.50

Kalbsfleisch (CH) · Thunfischsauce · Kapern

*Veal · tuna sauce · capers*

RINDSTATAR 28.50 34.50

Handgeschnittenes Rindstatar (IRL) · Zwiebel · Aioli · Focaccia

*Beef tatar · onion · aioli · focaccia*

GAMBERO ROSSO 29.50

Carpaccio von italienischen Krevetten „Rosso di Mazara“

· Stracciatella · konfierte Zitronenzeste · Limettenvinaigrette

*Carpaccio of red shrimps “Rosso di Mazara” · stracciatella*

· candied lemon zest · lime vinaigrette

SALMOREJO 16.50

Kalte Tomatensuppe · Wachtelei · Gurke

*Cold tomato soup · quail egg · cucumber*

## PASTA

RAVIOLI 23.50 28.50

mit Zucchetti, Ingwer, Pfefferminz

*with zucchini, ginger and peppermint*

GNOCCHI 25.50 30.50

mit Pulpo · Nduja

*with pulpo · nduja*

CAPPELLACCI 25.50 30.50

gefüllt mit Rindschmorbraten · Salbeibutter

*Pasta dumplings stuffed with braised beef · sage butter*

SPAGHETTONE CACIO E PEPE 28.50 33.50

mit Pecorino Romano und schwarzem Pfeffer

· Tatar von italienischen Krevetten „Rosso di Mazara“

*with pecorino romano and black pepper*

· tatar of red shrimps Rosso di Mazara

(vegetarisch ohne Krevetten · vegetarian without shrimps)

24.50 29.50

## FISCH UND KRUSTENTIERE · FISH AND SEA FOOD

LACHSFORELLE (CH/NO) 39.50

Getrocknete Tomaten, Kapern, Pinienkerne · Gnocchi · Spinat

*Salmon trout stuffed with sun dried tomatoes, capers, pine nuts · gnocchi · spinach*

PULPO y CALAMARES 43.00

Spanischer Tintenfisch und Calamares · Erbsen · Pfefferminz · Süsse Zwiebeln  
Bratkartoffeln

*Spanish octopus and calamares · pea · peppermint · candied onions  
Sautéed potatoes*

LOUP DE MER 49.50

Mediterraner Wolfsbarsch · Zitrus-Kokosnuss · Taboulé salat

*Sea bass · citrus coconut sauce · taboule salad*

## FLEISCH · MEAT

MAISPOULARDE 39.50

Zitronensauce · Oliven · Kartoffelsalat

*Corn poularde breast · lemon sauce · olives · potato salad*

SECRETO DE PATA NEGRA 41.50

Secreto Ibérico · Romesco-Sauce (pikant) · Bratkartoffeln · Baba Ganoush

*Secreto of pork · Romesco sauce (spicy) · sautéed potatoes · baba ganoush*

ANATRA 42.00

Entenbrust (FR) · Mandeln und Kirschen · Pastinaken · Bratkartoffeln

*Duck breast · almond and cherry · parsnip · sautéed potatoes*

HEREFORD BEEF 58.50

Filet vom irischen Hereford Rind · Bratkartoffeln · Saisonpilze · Caponata

*Fillet of Irish Hereford beef · potatoes · mushrooms · caponata*

## OMAKASE – GANZER TISCH ENTIRE TABLE

4-Gang Menu *menu 4 courses* 105.00

5-Gang Menu *menu 5 courses* 125.00

6-Gang Menu *menu 6 courses* 140.00

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren  
Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

*Our employees will gladly provide you with information on allergens.*

Preise in CHF inkl. MWSt · All rates in CHF incl. VAT