



***** *HAPPY NEW YEAR* *****

Ankommen. Durchatmen. Geniessen.

LIEBE GÄSTE

Dieses Jahr wollen wir gebührend verabschieden und bieten für diesen Silvesterabend eigens kreierte Tapasvariationen.

Voller Motivation ausgedacht und gekocht, um mit viel Gaumenfreude kulinarisch ins neue Jahr zu rutschen. Klassiker, Neuinterpretationen und «Experimente» erwarten euch!

Gönnt euch das Besondere, was es das ganze Jahr über bestimmt nicht mehr gibt 😊

TAPAS TRIO 68.-

WELCOME DRINK AUS DER SPEZIALKARTE

3 TAPAS AUS DER SILVESTERKARTE

DESSERTBUFFET INKL. SCHOKOLADENBRUNNEN

TAPAS QUINTETT 92.-

WELCOME DRINK AUS DER SPEZIALKARTE

5 TAPAS AUS DER SILVESTERKARTE

DESSERTBUFFET INKL. SCHOKOLADENBRUNNEN

TAPAS CON CARNE

FUET TATAR

TATAR VON DER MILDEN KATALONISCHEN SALAMI-WURST – SERVIERT MIT GERÖSTETEM PAILLASSE-BROT, BUTTER, ZWIEBELN UND KAPERN

CARPACCIO DI MANZO

HANDGESCHNITTEN VOM SWISS PRÉMIUM BEEF-FILET MIT OLIVENÖL UND GROBEM SALZ – SERVIERT MIT PARMESANSPLITTER UND RUCOLA

FILETE DE COSTILLA A LA PLANCHA (AB 2 PERSONEN)

SWISS PRÉMIUM RIBEYE-STEAK À POINT VOM GRILL, AUFGESCHNITTEN – MIT GROBEM SALZ & KRÄUTERBUTTER SERVIERT

CHORIZO EN VINO TINTO

GEBRATENER CHORIZO IM ROTWEIN – VERFEINERT MIT PETERSILIE & CROUTONS

CHAMPIÑONES AL HORNO CON JAMÓN SERRANO

ÜBERBACKENE CHAMPIGNONS MIT SERRANO-SCHINKEN

JAMÓN IBÉRICO

FRISCH VOM BEIN – MIT BAUMNÜSSEN, BIRNE UND GRISSINI

TAPAS DEL MAR

CROQUETAS DE GAMBAS

HAUSGEMACHTE CREVETTEN-KROKETTEN – SERVIERT MIT SWEET-CHILI-SAUCE

CROQUETAS DE BACALAO

HAUSGEMACHTE KABELJAU-KROKETTEN – SERVIERT MIT REMOULADEN-SAUCE

ALMEJAS A LA MARINERA

*VENUSMUSCHELN IM WEISSWEINSUD – MIT KNOBLAUCH, ZWIEBELN, PETERSILIE
UND OLIVENÖL*

PULPO A LA GALLEGA CON CRÉMA DE PATATAS

ZARTER TINTENFISCH NACH GALIZISCHER ART AUF LAUWARMER KARTOFFELCRÈME

SOPA CON GAMBAS

*ERBSEN-KOKOSSUPPE MIT ZITRONENGRAS – SERVIERT MIT BLACK TIGER
CREVETTEN*

TAPAS VEGETARIANAS / VEGANAS

QUESO TOMME TRUFO GRATINADO

*GRATINIERTER TRÜFFEL-TOMME-KÄSE MIT HONIG, CHILIFLOCKEN UND
BAUMNÜSSEN – SERVIERT MIT GERÖSTETEM CIABATTA ZUM DIPPEN*

RÜEBLILACHS (V+)

HAUSGEMACHTER SMOKY RÜEBLILACHS & MEERRETTICH AUF TOAST

CROQUETAS DE SETAS (V+)

HAUSGEMACHTE PILZ-KROKETTEN AN PIKANTER SAUCE

SOPA CON TOFU (V+)

ERBSEN-KOKOSSUPPE MIT ZITRONENGRAS – SERVIERT MIT GERÄUCHERTEM TOFU

CHAMPIÑONES AL HORNO CON "TOCINO" (V+)

ÜBERBACKENE CHAMPIGNONS MIT PLANT-BASED SPECK

PAPAS ARRUGADAS CON MOJO ROJO (V+)

KNUSPRIGE KARTOFFELPUFFER MIT SÜSS-RAUCHIGEM PAPRIKA-DIP

22:00 BIS 23:00

POSTRES

SCHOKOLADENBRUNNEN

MIT VERSCHIEDENEN FRÜCHTEN UND MARSHMALLOWS

CHURROS

DONUTS

PASTEIS DE NATA

CREMA DE TURRÓN

MOJITO CHEESECAKE

PANETTONE

WINE TO DINE & SHINE

CARMELO RODERO CRIANZA RIBERA DEL DUERO 2016	10.- / GLAS	76.- / FLASCHE

MAURO CASTILLA Y LEÓN 2017	11.- / GLAS	82.- / FLASCHE

PINTIA TORO 2014	13.- / GLAS	95.- / FLASCHE

WOLF'S HEAD CABERNET SAUVIGNON, CALIFORNIA 2016	14.- / GLAS	110.- / FLASCHE

MOET & CHANDON IMPERIAL BRUT	14.- / GLAS	110.- / FLASCHE

MOET & CHANDON ICE	14.- / GLAS	110.- / FLASCHE

MOET & CHANDON ICE ROSÉ	14.50 / GLAS	115.- / FLASCHE

MOET & CHANDON NÉCTAR	14.50 / GLAS	115.- / FLASCHE
