



Ankommen. Durchatmen. Geniessen.

Die Tapas und unser Barfood findest du in der Getränkekarte

Hast du einen Wunsch den du hier nicht findest, frag einfach nach. FAST alles ist möglich.

Vorspeisen

Erdbeersalat	15.-
Erdbeeren, Rucola, Nüsse an Vinaigrette	
Burrata - Bruschetta	16.-
Bruschetta mit Ratatouille Gemüse dazu Burrata	
Spanischer Salat	16.-
Crevetten – Thon – Oliven – Cherrytomaten – Blattsalat	
Leon Forelle	14.50
Avocado – Tomaten – Knoblauch – geräucherte Forelle	
Gijon	18.50
Riesencrevetten – Chili – Knoblauch – Olivenöl – Kräuter	
Tapasvariation	1P / 19.50
warme Überraschungsvariation	
	2P / 34.-



Hauptgang

Peperoni überbacken	15.-
gefüllt mit Ratatouille überbacken mit Cheddar	
Scallopine al limone	29.-
Kalbsschnitzel an Zitronensauce	
Saltimbocca	29.-
Kalbsschnitzel mit Jamon Serrano und Salbei	
Lachsfilet	
an Zitronensauce	26.-
Safranrisotto	
mit Zucchini und Parmesan	22.50
Spaghetti	
Pesto Verde mit Mischpilzen	18.50
aglio, olio mit Riesencrevetten, pikant	22.50
Cherrytomaten, Schnittlauch, Oliven, Zucchini,	
Auberginen an leichter Tomatensauce mit Rindsstreifen	24.50

wähle eine Beilage auf der nächsten Seite.



Heisser Stein

Gemüsespiesse		16
150g Poulet		21
180g Lammracks	+60g / 6.50	27
200g Pferdefilet	+ 50g / 5.50	28
200g Ribeye	+50g / 6.50	32
200g Entrecote	+ 50g / 6.50	32
200g Iberico Secreto	+200g / 26.-	36
200g Rindsfilet	+ 50g / 6.50	39

Diese Stücke werden auf dem heissen Stein mit drei passenden Salsas serviert.



Die Beilagen

Papas de la Casa	9
Parmesanrisotto	9
frischer Spinat	9
Almodo frites	6
Süsskartoffelfries	6

Süsses

Erbeermousse

dazu frische Erdbeeren und Minze 11.50

Das Tiramisu

hausgemacht, serviert mit Schlagrahm 9.50

Der Schoggichueche

lauwarm, serviert mit Vanilleeis und Schlagrahm 9.50

Das Panna Cotta

hausgemacht, serviert mit heissen Waldbeeren und Schlagrahm 8.50

Schnäpsli

Die Traubigen – Grappa

Grappa di Barolo Principe Aldobrandini 43% 2cl 12.-
Grappa Paesanella Cru-Riserva 12.-

Die Brandigen – Brandy

Carlos I Domecq 40% 2cl 9.-
Lepanto PX 36% 14.-

Die Edlen – Cognac

Hennessy Fine de Cognac 40% 2cl 12.-
Hennessy X.O 40% 18.-

Die Fruchtigen – Liköre

Limoncello della Costiera 32% 4cl 10.-
Tunel 14 Reserva Familiar 28% 10.-
Sambuca Molinari 42% 10.-

Deklaration

Lachs aus Norwegen
Crevetten aus Vietnam
Poulet aus der Schweiz
Pferd aus Uruguay
Kalbshuft aus der Schweiz
Lamm aus Australien
Rindsfilet aus Australien
Rindshohrücken aus Grossbritannien
Iberico Secreto aus Spanien

Lieferanten

Fleisch von der Metzgerei Köfferli
Fisch von Braschler AG
Gemüse und Früchte von Marinello

Alle Preise in CHF und inklusive 7.7% MwSt.