

tapas & dinner

Tapas

**Albondigas Andaluz
mit pikanter Tomatensalsa**

3 Stück / 9.00

pro zusätzlichem Stück 3.00

Steinpilz-Croquetas (V)

3 Stück / 7.50

pro zusätzlichem Stück 2.50

Croquetas de Jamon

3 Stück / 9.00

pro zusätzlichem Stück 3.00

Pimientos de Padron (V)

12.00

Halloumi fries (V)

9.00

Patatas Bravas (V)

9.00

**Butterbrot mit kantabrischen
XXL Sardellen und**

Jersey Butter

12.00

**Sardines Millesimées -
aus der Dose mit getoastetem
Brot und Butter**

18.00

Hausmarinierte Oliven (V)

6.00



Vorspeisen

**Kohl-Rüebli Salat an
Kastanienhonig Dressing (V)**

15.00

mit Guanciale

+5.00

Rindstatar vom Charra Rind

am Tisch frisch zubereitet

26.00/34.00

Pulpo Hotdog

mit Sobrasada-Mayonnaise

*Kohl-Rüebli Salat, Limette und
Kartoffelchips*

22.00

**Topinambur-
Steinpilzcrèmesuppe (V)**

*mit Sauerteig-Croûtons und
Kürbiskernöl*

16.00

Entenleber Terrine

*mit Portwein-Zwiebelconfit
und Eierschwämmli*

21.00

Pasta

Spaghetti al sugo di pomodoro (V)

nach Richi's Rezept
18.00/21.00

Hummerbisque Fregola Sarda

mit Meeresfrüchten
25.00/38.00

Mafaldine con funghi porcini in salsa al vino bianco (V)

26.00/39.00

Kinder bis 65 Jahre

Meat Balls mit Tomatensauce und Kartoffelstock

15.00

Fischstäbli mit Petersilienkartoffeln und Rahmspinat

25.00

Pasta Pomodoro(V)

12.00



Hauptspeisen

Geschmorte Bäckchen vom Pata Negra Schwein

mit Wirz, Chorizo und Kartoffelstock
52.00

Ricotta-Gnocchi mit Kürbiscrème (V)

*Federkohl, Pilzen
karamelierten Apfelschnitzen
und Rosmarinmandeln*
36.00

Coq au vin im Töpfl mit pommes mousseline

*vom Appenzeller
Rieblmais-Huhn*
44.00

Fischstäbli mit Petersilienkartoffeln und Rahmspinat

*Kindheitserinnerungen
aber mit dem Rückenfilet
vom Dorsch*
39.00

Rindsfilet Madagascar mit Züri Fries, Pfefferjus

*Spanisches Charra Rind von
unseren Freunden von LUMA*
58.00

Dessert

Macadamia Fondant mit Himbeersorbet und

*karamelisierter
weisser Schokolade*
16.00

Lava Tiramisu

15.00