

# 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*

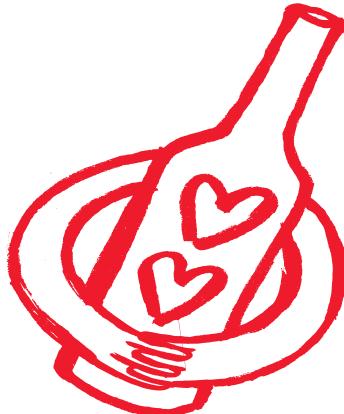
**Halloumi fries (V)**  
*9.00*

**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-Rüeblisalat 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-Rüeblisalat, Limette und Kartoffelchips*  
*22.00*

**Topinambur-Steinpilzcrèmesuppe (V)**  
*mit Sauerteig-Croûtons und Kürbiskernöl*  
*16.00*

**Entenleber Terrine**  
*mit Portwein-Zwiebelconfit und Eierschwämmlli*  
*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 Würz, Chorizo und  
Kartoffelstock*  
52.00

**Ricotta-Gnocchi mit  
Kürbiscrème (V)**  
*Federkohl, Pilzen  
karamellisierten Apfelschnitzen  
und Rosmarinmandeln*  
36.00

**Coq au vin im Töpfli  
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  
karamellisierter  
weisser Schokolade*  
16.00

**Lava Tiramisu**  
15.00