

## sopas | ensaladas

Bärlauch-Erbсен Suppe   Ziegenkäse   Kräuter Olivenöl	21
Rüebli-Kokos Suppe   Safran   Crevettenspiess	23
Kalte Wassermelonen-Gazpacho   Feta Käse   Pistacchio	23
Griechischer Salat   Paximadi Brot   Kalamata Oliven   Paprika   Tomaten   Kapern	22
Castellans Blattsalate   Bio Ei   Radieschen   Datterini Tomate   Pinienkerne Meditarranes Majorandressing oder Honig-Ingwer Dressing	18

## tapas para compartir

Gebackene Langostinos   Sriracha Mayonnaise   Guacamole	28
Jamon Iberico Pata negra   Tomaten Salsa   Sardisches Carasau Brot	36
Patatas Bravas   Limetten Aioli   Sriracha Mayonnaise	21
Pimientos del Padron   Maldon Salz   Schwarzes Olivenpulver	22

## Especialidades de la casa

Ceviche vom Wolfsbarsch   Aji Amarillo Chilli   Leche de tigre   Koriander	32
Argentinische Rindfleisch-Empanadas   Chimmichurri	25
Vongole a la Marinera   Tomaten   Kapern   Weissweinsud   Petersilie	28
Thunfischtatar   Avocado   Sesam   Gurke   Datterini Tomate   Sojasauce	31



## pastas | arroces

Hausgemachte Kartoffel- Gnocchis   Manchego Käsesauce   Trüffel   Karamellisierte Haselnüsse	42
Schwarzer Bomba Reis   Meeresfrüchten   Pulpo   Limetten Aioli	48
Tagliatelle   Karotten-Pesto   Burrata   Pinienkerne   Kerbel	39
Linguine alle Vongole   Weissweinsud   Datterini Tomaten	42

## mar

Ganze Dorade im Ofen gebacken   Andalusische Pisto Gemüse   Mojo Verde	58
Gebratene Pulpo Tentakel   Peperoni   Chimichurri Sauce	48
Grillierte Wolfsbarschtranche 200g   Erbsensalat   Weisswein Sauce	52
Ganzer Wolfsbarsch ca.1,2 Kg für 2 Personen   Beurre Blanc Sauce	150

## tierra

Secreto Iberico 24 Stunden Sous-Vide gegart   Chimichurri Sauce	54
Ojo de Agua Rib-Eye Steak 250g   Rosa Pfeffer   Rosmarin	58
Rindsfilet 200g   Malaga Jus Reduktion	76
Grillierter Lammkaree   Knoblauch   Favabohnen Püree	58
Luma Beef Burger   John Baker Brioche   Zwiebelchutney   Manchego   Süsskartoffel Pommes	44
Grillierte Maispoularde   Zitronenaioli	46

## Beilagen

Patatas Bravas   Süsskartoffel Pommes   Linguine   Grillgemüse   Bomba Reis   Blattsalat	8.5
--	-----



Alle Preise in CHF inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.

## dulce

Thomas Tiramisu   Cafe Eis   Mascarpone Espuma   Hausgemachte Mandel Biscuit	18
Baskischer Käsekuchen   Gruyère Crème double	16
Griechischer Joghurt & Zitronenthymian Parfait   Aprikose	16
Saisonaler Fruchtsalat   Tonkabohne   Mango Sorbet	18
Hausgemachte Eis oder Sorbet   nach Tagesauswahl   pro Kugel	6

## Digestiv

Averna   20% Vol.   4cl	10
Ramazotti   30% Vol.   4cl	11
Bulleit Bourbon Whiskey   45% Vol.   4cl	16
Säntis Malt Föhnsturm Whiskey   46% Vol.   4cl	20
Ron Zacapa Centenario 23 Sistema Solera   40% Vol.   2cl	16

## Heissgetränke

Kaffee	5.6
Schale	6.5
Espresso	6
Espresso Doppio	7.5
Espresso Macchiato	6
Cappuccino	6.5
Latte Macchiato	8
Cafe freddo	8.5
Heisse Schokolade	6

## Pot of tea | Teekanne

Organic English Breakfast   Earl Grey Premium Leaf   Pfefferminz   Organic Darjeeling Imperial Second Flush Rooibos Vanilla   Kamille   Asia Superior-Grüntee   Grüntee   Summer Berry   Alpenkräuter	7.5
--	-----

