

sopas | ensaladas

Kalte Randen-Ananas-Suppe mit griechischem Joghurt verfeinert und knusprigem Granola	16
Kalte Wassermelonen-Gazpacho mit Feta Käse und gehackten Pistazien	18
Wärmende Suppe des Hauses nach Saison	16
Salade Niçoise mit rosa gebratenem Thunfisch, Babykartoffeln, grünen Bohnen, Freilandeier und Blattsalat	28/38
Griechischer Salat mit kretischem Paximadi-Brot, dreifarbigem Tomaten, Paprika, Kapern & Kalamata-Oliven	22/32
Castellans Gartensalate mit Avocado, Bio-Ei, Maiskörner, knackigen Radieschen & Datterini-Tomaten dazu Mediterranes Majorandressing oder Honig-Ingwer Dressing	18/28

tapas para compartir

Knusprig frittierte Langostinos im Pankomantel mit pikanter Sriracha Mayonnaise & Guacamole	28
Jamon Iberico Pata negra - haugdünne geschnitten mit Tomaten Salsa & Sardisches Carasau Brot	36
Kartoffel Millefeuille Brava Style mit frischer Limetten-Aioli & pikanter Sriracha Mayonnaise	21
Pimientos del Padron mit Maldon Salz & schwarzem Olivenpulver	18
Auswahl aus Schweizer Käsespezialitäten vom Jumihof mit Feigensenf & Früchtebrot	32

Especialidades de la casa

Thunfischtatar mit Avocado, Gurke, Datterini-Tomaten & abgeschmeckt mit Sojasauce	32
Hausgemachte Argentinische Rindfleisch-Empanadas & Chimmichurri-Sauce	25
Fetakäse im Filoteigmantel mit Thymianhonig, geröstetem Sesam und frischen Feigen	23
Gegrilltes Mini-Gemüse auf Fava-Bohnen-Püree verfeinert mit Chili und Olivenöl	31



pastas | arroces

Hausgemachte Kartoffel- Gnocchis mit Manchego Käsesauce, karamellisierten Haselnüsse & gehobeltem schwarzen Trüffel	38
Bomba de Arroz negro mit frischen Meeresfrüchten, gebratenem Pulpo & Limetten-Aioli	48
Hausgemachte Raviolacci gefüllt mit Artischocken, garniert mit süssen Feigen & Wahnüssen	37
Linguine alle Vongole in Weissweinsud mit sonnengereiften Datterini Tomaten	39
Aquarello-Risotto mit gebratenen Pilzen, Aprikosen und gehobelter Belper Knolle	39

Vegetariano

Parmigiana di Melanzane in würziger Tomatensauce mit Burrata und frischem Basilikum	38
Paella Vegetariana mit Bomba-Reis, buntem Marktgemüse und hausgemachter Aioli	41
Pisto andaluz de verduras mit geschmortem Gemüse, pochiertem Bio-Ei, Oregano und Kräutern	35

mar

Doradenfilet aus dem Ofen auf andalusischem Pisto-Gemüse mit Mojo Verde und goldbraun gebratenen Kartoffeln	48
Gebratenes Steak vom Fjordlachs mit frischem Pak-Choi-Salat, Soja-Gel und Bomba-Reis	45
Auf der Haut gebratener Zander serviert mit wildem Brokkoli an Zitronensauce	48
Zartes Wolfsbarschfilet mit Sepiatinten-Sauce, Kapern und Mini-Rüebli	49
Niedergagarter Kabeljau an Hummerbisque verfeinert mit Kokosmilch, Peperoncini und Vongole	46



Alle Preise in CHF inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

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

tierra

Secreto vom Ibérico-Schwein, 24 Stunden sous-vide gegart mit knusprigen Pommes Frites & Chimichurri-Sauce	48
Rib-Eye Steak 250 g mit Schalotten, Demi-Glace und Balsamico	56
Gebratener Hähnchenschenkel auf Pitabrot mit Mojo Rojo, oriander, Sprossensalat & Panko	39
Lammkarree mit grünen Bohnen, Tomate, Kartoffeln und Birne	52
Luma Beef Burger im Brioche mit Manchego, Zwiebelchutney und Süsskartoffel-Pommes	38

Beilagen

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

dulce

Thomas Tiramisu mit Cafe Eis mit Mascarpone Espuma und hausgemachtem Mandel Biscuit	18
Baskischer Käsekuchen mit gereifter Gruyèrekäse und Vanille	16
Parfait mit griechischem Joghurt, Zitronenthymian & Aprikose	16
Saisonaler Fruchtsalat mit Tonkabohnen & Mango Sorbet	14
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

