

Gluschtigs aus der kalten Küche,

TAPAS

wie in Spanien zum Apéro oder als kleine Vorspeise zu geniessen

		klein	gross
Oliven variadas	marinierte grüne & schwarze Oliven	5.00	7.00
Artischocken	Artischockenherzen an einer Vinaigrette	6.00	8.00
Manchego	spanischer Schafskäse mit getrockneten Tomaten	7.00	9.00
Gambas al ajillo	kl. Crevetten mit Olivenöl & Knoblauch gebraten		12.00
Albondigas	Hackbällchen an würziger Tomatensauce	9.00	12.00
San Daniele	milder Rohschinken aus Italien	11.00	17.00

Pimentos Padron

spanische
Peperoni frittiert
mit Meersalz

klein 10.00
gross 15.00

Bruschetta

12.00

Frutti di mare

klein 9.00
gross 13.00

Caprese di bufala

Ochsenherz-Tomaten mit Büffelmilch-Mozzarella & frischem Basilikum,
dazu Balsamico di Modena & Olivenöl aus Ligurien

klein 19.00 gross 23.00

Vitello tonnato (CH)

dünn geschnittener Kalbsbraten mit einer feinen Thonsauce

klein 27.00 gross 31.00

Roastbeefsteller (PRY)

Roastbeef vom BBQ-Smoker kalt aufgeschnitten mit Tatarsauce

gross 32.00

BBQ-Carpaccio

Im Smoker leicht geräuchertes Rindfleisch wird hauchdünn aufgeschnitten,
mit Chimmichurri-Sauce, Rucola & Parmesan serviert

klein 25.00 gross 29.00



Rivera Rosato DOC

Castel del Monte, Apulien

100% Bombino Nero

Fruchtig, süffiger Rosé aus dem südlichen Italien

1 dl	2 dl	3 dl	5 dl	Flasche
5.40	10.80	16.20	27.00	36.00

Sommersalat-Bowle

knackige Sommersalate bunt gemischt mit Dattel-Tomaten, Melonenstücke, Granatapfelkerne, Nüsse-Mix & lauwarmer Champignons, serviert in der Schüssel VEGAN
20.00

mit Geisskäse lauwarm serviert mit Honig & Sesam	100g	29.00
mit Pouletbrust	150g	33.00
mit Lammnierstück	150g	43.00

Salatsaucenauswahl: italienisch / französisch / Joghurt / Olivenöl & Balsamico

Linsensalat-Bowle

braune Linsen mit frischen Avocadostücken, getrockneten Tomaten, gekochten Peperoni & Zucchini auf verschiedenen knackigen Blattsalaten, serviert in der Schüssel VEGAN
24.00

mit Geisskäse lauwarm serviert mit Honig & Sesam	100g	33.00
mit Pouletbrust	150g	37.00
mit Lammnierstück	150g	47.00

warme Spezialitäten...

Taglierine estiva

schmale Nudeln von der Fattoria Aldo auf leichte, sommerliche Art mit Datteltomaten, Knoblauch, Zwiebeln & Olivenöl zubereitet, mit wenig Zitronensaft & Rucola verfeinert

klein	Portion
23.00	27.00

zusätzlich mit Burrata

+ 7.00

zusätzlich mit Crevetten

+ 8.00

Pizza bianca estiva

Leichte Sommerpizza mit Ricotta, frischen Ochsenerz-Tomatenscheiben, Fetakäse, schwarze Oliven & Rucola

Mini	20.00
Mittel	23.00
Maxi	27.00

und feinste Grilladen

Gamberoni "Sweet & Sour" (Zucht Vietnam / IQF)

knackige Riesencrevetten vom Grill mit Sweet & Sour-Sauce, dazu Trockenreis 42.00

Lombatina d'agnello (150g / Irland)

zartes Lammnierstück vom Grill mit Kräuterbutter, serviert mit Country Fries 41.00