

STARTERS

APÉRO & VORSPEISEN

Montag bis Samstag von 16.30 – 22.00 Uhr

Wir empfehlen mehrere kleine Gerichte zu bestellen und dann zu teilen...

TORTILLA & CO.

Hausgemachte Tortilla – unser Klassiker
Pa amb Tomàquet (Tomatenbrot) *
Jamón
Chorizo mit Weisswein angebraten
3 Sorten Käse, welche uns die Käserei Tritt empfohlen hat
Eingelegtes Gemüse *
Escabeche mit Thunfisch
Hummus mit Crème Fraîche, Pimentón de la Vera und Fajitabrot
Pimientos de Padrón *

Pro Genuss

8

DER TREND AUS DER DOSE

serviert mit Salsa Espinaler

Sardinen
Tintenfisch
Miesmuscheln

Pro Dose

10

KLEINE SALATSCHÜSSEL *

mit Hausdressing, Brot Croûtons und Kernen

9

SUPPE 2 täglich wechselnde Suppentöpfli zur Wahl
mit Hausbrot und Baguette

9

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MWST

* vegane Gerichte

Unser Fleisch stammt, wenn nicht anders deklariert aus der Schweiz.

Jamón stammt aus Spanien.

Der Thunfisch, Sardine, Tintenfisch und Miesmuscheln
stammen aus dem Pazifischen Ozean.

Allergene und Intoleranzen: diesbezüglich bitten wir Sie, sich bei unseren Mitarbeitenden zu informieren.

DINNER

Wir machen auch halbe Sachen! Und bei uns ist halb auch halber Preis.
Wenn Sie also 4 Personen sind, dann am besten mehrere Gerichte in halben Portionen bestellen und teilen.

GERICHTE

CARNE CRUDA DI MANZO

Mariniert mit Olivenöl, serviert mit knusprigem Castello Brot 12 / 24

ARTISCHOCKE *

Ganze Artischocke mit Dijonsauce 11 / 22

VEGI-BOWL

Ebly, Rande, Burrata und Estragon 13 / 26

MALFATTI

Selleriepürée, Austernpilze und Rauchmandel 13 / 26

KALBSLEBERLI kurz angebraten in der Gusseisenpfanne serviert
Rösti und Apfel – Ein Klassiker

16 / 32

CATCH OF THE DAY

Gebratenes Heilbuttfilet, Kichererbsenragoût, Moules Bouchot, Kräutermayonnaise 19 / 38

VOM GRILL

Rinds Ribeye, Bratkartoffel, Schalotten, Miso-Butter 38

DAILY SPECIAL

Unsere Servicemitarbeiter verraten es Ihnen gerne.

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MWST

* vegane Gerichte

Unser Fleisch stammt, wenn nicht anders deklariert aus der Schweiz.

Der Heilbutt stammt aus dem N.O. Atlantischer Ozean.

Allergene und Intoleranzen: diesbezüglich bitten wir Sie, sich bei unseren Mitarbeitenden zu informieren.

DINNER

Wir machen auch halbe Sachen! Und bei uns ist halb auch halber Preis.
Wenn Sie also 4 Personen sind, dann am besten mehrere Gerichte in halben
Portionen bestellen und teilen.

TÖPFE

DER KLASSIKER: LIMMATOPF

Hackbällchen, Kartoffel, Erbse, Tomate und Safran

14 / 28

HERBST-TOPF

Kalbsvoressen, Pilze, Süsskartoffeln und Rahm-Kräutersauce

16 / 32

PASTA-TOPF

Hausgemachte Casareccia, Sugo, Mozzarella und Rucola

12 / 24

SAISONTOPF

Fregola Sarda, Onsen Ei, Spinatwurzeln, geräucherter Aal

15 / 30

Ohne Aal

13 / 26

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MWST

Unser Fleisch stammt, wenn nicht anders deklariert aus der Schweiz.

Der Aal stammt aus Holland.

Allergene und Intoleranzen: diesbezüglich bitten wir Sie, sich bei unseren Mitarbeitenden zu informieren.

SWEET

DESSERT

FEIGEN MUFFIN

Weisses Schokoladenmousse, Kumquat-Kompott

11

LIMMATHOF SCHOGGICHUECHE in der Cocotte serviert
mit Doppelrahm und Kakao Nibs

12

MINI DESSERT

Brownie mit Quitten

Windbeutel mit Kardamoncrème

Crema Catalana mit Haselnüssen und Aprikosenkonfi

je 5

KÄSE

3 Sorten Käse, welche uns die Käserei Tritt empfohlen hat

8

GLACÉ

Verschiedene Glacé und Sorbets (pro Kugel)

3.5

Mit Doppelrahm

1.5

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MWST

Unser Fleisch stammt, wenn nicht anders deklariert aus der Schweiz.

Allergene und Intoleranzen: diesbezüglich bitten wir Sie, sich bei unseren Mitarbeitenden zu informieren.