

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) [Vegan](#)

Jamón

Chorizo mit Weisswein angebraten

3 Sorten Käse, welche uns die Käserei Tritt empfohlen hat

Eingelegtes Gemüse [Vegan](#)

Escabeche mit Thunfisch

Hummus mit Crème Fraîche, Pimentón de la Vera und Fajitabrot

Pimientos de Padrón [Vegan](#)

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 [Vegan](#)

9

SUPPE 2 täglich wechselnde Suppentöpfl zur Wahl

mit Hausbrot und Baguette ([1 Suppe ist immer Vegan](#))

9

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MWST

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

Jamón stammt aus Spanien.

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.
Sie können also am besten mehrere Gerichte in halben
Portionen bestellen und teilen.

GERICHTE

CARNE CRUDA DI MANZO Mariniert mit Olivenöl, serviert mit knusprigem Castello Brot und Kräutersalat	12 / 24
ARTISCHOCKE <small>VEGAN</small> Ganze Artischocke mit Dijonsauce	11 / 22
HAUSGEMACHTE SAUERTEIG-CIABATTA Mit Rostit (gezupftes Poulet Katalanischer Art mit Zwiebel, Tomate) Spinat-Kräutersalat mit Piniendressing	14 / 28
PASTA Hausgemachte Casareccia, Sugo, Mozzarella und Rucola <small>Dieses Gericht kann man auch vegan ohne Mozzarella bestellen</small>	12 / 24
CATCH OF THE DAY Gebratener Pulpo, Panzanellasalat, Tomate, Rote Zwiebel	17 / 34
VOM GRILL Rinds Ribeye, Bratkartoffeln, Schalotten, Thymian-Butter	38

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MWST

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

Der Pulpo stammt aus Italien

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.
Sie können also am besten mehrere Gerichte in halben
Portionen bestellen und teilen.

TÖPFE UND KLASSIKER

DER KLASSIKER: LIMMATOPF

Hackbällchen, Kartoffel, Erbse, Tomate und Safran

14 / 28

KALBSLEBERLI kurz angebraten in der Gusseisenpfanne serviert
Rösti und Äpfel

16 / 32

SOMMER-TOPF

Beluga-Linsen, gebeizter Zander, eingelegte Gemüse
Gartenkresse

18 / 36

VEGANER-TOPF

Cous-Cous, Sommergemüse, Datterini Tomaten
Rauchpaprika All-i-Oli

13 / 26

UNSERE MONATSEMPFEHLUNG IM TOPF

Lammragout mit Kichererbsen, Pflaumen und fermentiertem Krautsalat

28

Mit einem Glas:

Corbières Rouge, Domaine des deux Clés, Corbières AC, Frankreich 2019
(Grenache, Syrah, Carignan)

35

Nur 1 Glas Corbières

8.70

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MWST

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

Der Zander stammt aus Polen, der Stockfisch aus Island

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

SWEET

DESSERT

KAFFE-PARFAIT

Kakao Gebäck, Ananas und Wacholderbeeren

11

LIMMATHOF SCHOGGICHUECHE in der Cocotte serviert
mit Doppelrahm und Kakao Nibs

12

MINI DESSERT

Mandarinsorbet mit Vodka und Schwarzem Pfeffer

Zitronen Cake mit Fenchelsamencrème

Rosmarin Panna Cotta mit Aprikosenkompott

je 5

KÄSE

3 Sorten Käse, welche uns die Käserei Tritt empfohlen hat

8

GLACÉ

Verschiedene Glacé/Sorbets von Sorbetto (pro Kugel)

4

Sauerrahm, Vanille, Haselnuss / Mandarinen und Himbeer

Mit Doppelrahm

+1.5