

# Erst der passende Tropfen vollendet ein kulinarisches Erlebnis

## VINO TINTO

EIN VERLÄSSLICHER FREUND

**AMIC Clos d'Agon '11/'12**

*Garnacha Merlot CS Syrah – Cataluña*

CHF 69.– / Magnum CHF 110.– / CHF 10.–

EIN KANTIGER SCHMEICHLER

**Izadi Reserva '11/'12**

*Tempranillo – Rioja*

CHF 59.– / Magnum CHF 110.– / CHF 10.–

EIN KREATIVER SCHAUSPIELER

**Pruno Villacreces '14/'15**

*Tinto fino CS – Ribera del Duero*

CHF 59.– / Magnum 110.– / CHF 10.–

EIN GEFAEHRLICHER SEITENSPRUNG

**Antidoto '14/'15**

*Tinto fino – Ribera del Duero*

CHF 65.–

EIN AUFREGENDER VERFÜHRER

**Camins del Priorat '15/'16**

*Samsó Garnacha CS Syrah Merlot – Priorat*

CHF 67.– / Magnum CHF 135.–

EIN GROSSARTIGER LIEBHABER

**Gago '15/'14**

*Tinta de Toro – Toro*

CHF 69.–

EIN EINFÜHLSAMER KAMERAD

**Parada de Atauta '13/'14**

*Tinto fino – Ribera del Duero*

CHF 75.– / Magnum CHF 150.–

EIN SONNIGER INSELBEWOHNER

**12 Volts '14/'15**

*Merlot Syrah CS Callet Fogoneu – Mallorca*

CHF 69.– 4 Kilos '12/'15 CHF 95.–

EIN FRÖHLICHER WISSENSCHAFTLER

**Epistem No 3 '15/'14**

*Monastrell Garnacha Tintorera Syrah – Yecla*

CHF 72.–

EIN TRADITIONELLER WEGGEFÄHRTE

**Orben '11/'12**

*Tempranillo Graciano – Rioja*

CHF 75.–

EIN LEBENSFROHER BEGLEITER

**San Roman '11/'12**

*Tinta de Toro – Toro*

CHF 89.–

*Magnum '10/'11 CHF 180.–*

*Doppelmagnum CHF 345.–*

EIN ZUVERLÄSSLIGER NACHBAR

**Aalto '13/'14**

*Tinto fino – Ribera del Duero*

CHF 95.– / Magnum CHF 180.–

**Aalto PS '13 CHF 150.–**

EIN NORDISCHER STAR

**Hacienda Monasterio '12/'13**

*Tinto fino Merlot CS – Ribera del Duero*

CHF 95.– / Magnum CHF 180.–

EIN EXOTISCHER DÄNE

**Flor de Pingus '13/'14**

*Tinto fino – Ribera del Duero*

CHF 140.–

**Pingus '07 CHF 950.–**

*Magnum '07 CHF 1800.–*

EIN UNABHÄNGIGER KATALANE

**CLOS D'AGON TINTO '11/'12**

*Syrah CF Petit Verdot CS – Cataluña*

CHF 97.– / Magnum CHF 180.–

## VINO BLANCO



EIN SYMPATHISCHER JUNGGESELLE

**AMIC BLANCO Clos d'Agon '14/'15**

*Garnacha Blanca Macabeo*

*Viognier Marsanne Rousanne – Cataluña*

CHF 55.– / CHF 9.–

EINE VERFÜHRERISCHE JUNGFRAU

**AMIC ROSADO Clos d'Agon '14/'15**

*Garnacha Merlot CF – Cataluña*

CHF 55.– / CHF 9.–

EIN TREUER HUND

**El Perro Verde '15/'16**

*Verdejo – Rueda*

CHF 51.– / CHF 8.–

EIN WEISSER SCHLINGEL

**Basa '15/'16**

*Verdejo – Viura*

CHF 51.– / CHF 8.–

EIN SCHLICHTER DAUERBRENNER

**Belondrade y Lurton '14/'15**

*Verdejo Barrica – Rueda*

CHF 75.– / Magnum CHF 150.– / CHF 12.–

EIN BEGNADETER FRAUENVERSTEHER

**Pazo de Señorans '15/'16**

*Albariño – Rias Baixas*

CHF 59.– / Magnum CHF 99.–

**Selecion de Añada '06 CHF 125.–**

EIN UNABHÄNGIGER SCHWEIZER

**CLOS D'AGON BLANCO '11/'12**

*Rousanne Viognier Marsanne – Cataluña*

CHF 80.–

---

*Übrigens verkaufen wir nicht nur diese Weine,  
sondern auch das ganze Weinsortiment von  
Casa del Vino als Vertriebspartner über die  
Gasse.*

Gerne empfiehlt Ihnen unser *Chef de Service* **Thomas Jucker** den passenden Wein.

## VORSPEISEN

### HAUSSALAT SCHLOSSEREISTYLE

Bunt gemischt – Hausdressing CHF 13.-

### GAZPACHO ANDALUZ

Iberico Crunch - Marqués de Valdeueza CHF 14.-

### TOMATES LOCOS

Gegrillte Ochsenherztomaten -  
Marinierte Datterinis-Rispen Tomaten - Basilikum Pesto CHF 19.-

### BURRATA DI BUFFALA

Tomates Locos - Caprese Sorbet - Passion Perlen - Rucola CHF 23.-

### GAMBAS AL AJILLO (WILDFANG)

Natives Olivenöl – Knoblauch – Scharf -  
Rosmarin - Thymian CHF 23.-

### PULPO GENUSSFABRIK ART

Hummer Kartoffeln – Marqués de Valdeueza –  
Pimentón de la Vera CHF 23.-

### LANGOSTINOS CARPACCIO (WILDFANG)

Gran Capirete 50 Jahre – Vinaigrette – Limetten –  
Zitrus Perlen – Sakura Blätter CHF 25.-

### IBERISCHE PLATTE – 100% BELLOTA PATA NEGRA

Jamón - Lomito – Chorizo – Morcilla - Manchego Käse (Rohmilch) -  
Kamchatka Oliven - Tomaten Pulp CHF 29.- / CHF 45.-

### LAS TAPAS DE PEREZ – TAPAS VARIATIONEN

Ein Hauch Spanien CHF 35.-

## SUSHI/SASHIMI

### BONSAI

15 Stk. 4 Nigiri, 3 Uramaki, 3 Hosomaki, 5 Sashimi CHF 35.-

### SASHIMI TUNA & SALMON

10 Stk. 6 Salmon, 4 Tuna mit Babyalgen CHF 39.-

### SAMURAI

30 Stk. 8 Nigiri, 6 Uramaki, 6 Hosomaki, 10 Sashimi CHF 69.-

Sushi auch als Take Away erhältlich.

## HAUPTSPEISEN

### EXPOSITO'S WASSERBÜFFEL TATAR (60g / 130g)

mediterranes Gemüseconfit - Pimientos de Padrón CHF 29.- / CHF 47.-

### ROCK & ROLL

#### LEBER – PURER 100% BELLOTA

Portwein - Kräuter Mix – mini Pilze – Apfelperlen -  
getrüffelte blaue Kartoffel Mousseline CHF 49.-

### PRESA IBERICA

#### NACKENKERN VOM PATA NEGRA SCHWEIN

niedergegart – Orange Honig Kruste -  
Karotten – Kumquats – Feigen Rioja Jus CHF 49.-

### KALBSKOTELETT 350g - 400g

CHF 59.-

### RIBEYE US BLACK ANGUS RIND

HOHRÜCKEN 500g (2 PERS.) CHF 65.-/Pers.

### BEILAGEN

Saisonales Kartoffel-Gemüseallerlei  
sautiertes Marktgemüse  
iberische Bratkartoffeln - Wassermelonenperlen  
Peperonata (lauwarm) - karamellisierte Kalamata Oliven

### LOUP DE MER (2 PERS.)

Salzkruste - mediterranes Gemüse – Olivenöl CHF 59.-

### TUNA STEAK

kurz gebratenes Tuna Steak Almadraba (Wildfang Spanien) -  
Wasabi Sorbet - sautiertes Gemüse CHF 49.-

### FISCH DES TAGES

Fragen Sie nach unserer Tagesspezialität Marktpreis

### ARROCES – BOMBA REIS

VEGI Artischocken – Cocobohnen – Erbsen – Rosmarin - CHF 29.-

### MARINERA Carabineros Wildfang gelbe Bohnen –

Erbsen - Ofen gegarte Peperonis CHF 47.-

## LA SORPRESA DE TITO

### 3 GANG SURPRISE MENÜ

CHF 79.-

### 4 GANG SURPRISE MENÜ

CHF 89.-

### 5 GANG SURPRISE MENÜ

CHF 99.-

by Küchenchef B. Ranchal Exposito & Crew

## DESSERT

### CREMA CATALANA

CHF 12.-

### APRIKOSENKOMPOTT

Gartenkräuter – Joghurt Glace - Olivenöl –  
Maggia Pfeffer CHF 14.-

### SORBET VARIATION (HAUSGEMACHT)

CHF 11.-

### KÄSE VARIATION (CHÄSBUEB)

CHF 19.-

### FLAMBIERTE MANGO

Fior di Latte – Minze – Koriander Schaum CHF 15.-

### DESSERT VARIATION SURPRISE

Küchencrew CHF 19.-

## ...ZUM TRINKEN

### EIN SÜSSER VEREHRER

#### MR `11/12

Moscatel - Malaga CHF 11.-

### PORTWEIN

#### MAX DER SCHLAUE

#### NIEPOORT FABELHAFT MAX/RUBY

Tinto Cao Tinta Francisca CHF 11.-

#### MORITZ DER CLEVERE

#### NIEPOORT FABELHAFT MORITZ/TAWNY

Tinta Roriz Tinta Francisca Sousa  
Tinta Amarela - Porto CHF 11.-



GENUSSFABRIK