

# 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.

## ENTRADAS / VORSPEISEN

<b>Haussalat Schlossereistyle</b> Bunt gemischt – Hausdressing	CHF 13.-
<b>Herbstlicher Feldsalat mit Fenchel und Orangenfilets</b> Zusätzlich – mit Iberico Crunch Zusätzlich – mit Kaninchenleber und Herbstkräuter	CHF 15.- CHF 16.- CHF 19.-
<b>La sopa del dia en otoño del Chef</b> Tagessuppe by Ranchal Expósito	CHF 15.-
<b>Gambas al Ajillo Wildfang</b> Olivenöl – Knoblauch – scharf – Rosmarin – Thymian	CHF 23.-
<b>Pulpo a la Gallega</b> Hummerkartoffeln – Pimentón de la Vera	CHF 25.-
<b>Carpaccio von Wildfang Langusten</b> Limetten–Zitrus Perlen – Sakura Blätter	CHF 25.-
<b>Tatar vom Wasserbüffel (60g)</b> mediterranes Gemüseconfit – Pimientos de Padrón – geröstete Brotscheiben	CHF 27.-
<b>Tapas Variation – Ein Hauch Spanien</b> fünf verschiedene Vorspeisen in Schälchen	CHF 35.-
<b>„DUO“ foie gras au torchon und gebraten</b> weisse Schokolade – Feigen	CHF 31.-
<b>Spanisches Plättli</b> Schinken Fleischplatte mit Käse und Oliven Jamón – Chorizo morcilla – Manchego Käse	CHF 29.-/45.-
<b>Pata Negra Handschnitt (am Tisch)</b> gran admiración Blázquez – 42 Monate gereift	CHF 39.-

## SUSHI/SASHIMI

<b>BONSAI</b> 15 Stk. 4 Nigiri, 3 Uramaki, 3 Hosomaki, 5 Sashimi	CHF 39.-
<b>SASHIMI TUNA &amp; SALMON</b> 10 Stk. 6 Salmon, 4 Tuna mit Babyalgen	CHF 39.-
<b>SAMURAI</b> 30 Stk. 8 Nigiri, 6 Uramaki, 6 Hosomaki, 10 Sashimi	CHF 69.-

Sushi auch als Take Away erhältlich.

## PRINCIPALES / HAUPTSPEISEN

<b>„Supreme“ Perlhuhn gebraten</b> Apfel-Birnenpüree – Marktgemüse – Rosenkohl – Mandarinen Jus	CHF 37.-
<b>„Pata Negra“ Bäggli geschmort – 100% Bellota</b> Rotkraut – Kartoffelstampf – Sorbet Passionsfrucht Perlen – Ribera Jus	CHF 39.-
<b>Tatar vom Wasserbüffel (130g)</b> mediterrane Gemüseconfit– Pimientos de Padrón – geröstete Brotscheiben	CHF 45.-
<b>Hirschhaxen niedergegart</b> Wirsing Tagliolini – Kürbisperlen – Wildpreiselbeeren Jus	CHF 45.-
<b>gebratene Seeteufel Medaillons</b> schwarzer Sepia Reis – Langostino – Cava-Safran Schaum	CHF 47.-
<b>Tuna Steak</b> kurz gebratenes Tuna Steak im Sesammantel – sautiertes Herbstgemüse – Wasabi Sorbet	CHF 49.-
<b>Kalbskotelett (350g-400g) Schlosserei Style</b> mediterranes Kartoffel-Gemüseallerlei	CHF 59.-
<b>Black Angus Ribeye US (500g für 2 Pers.)</b> (Hohrücken zum teilen) – iberische Kartoffeln – Marktgemüse	CHF 65.-/Pers.

## VEGI

<b>gefüllte Trüffel Agnolotti</b> im Trüffelbutter geschwenkt – Knollensellerie – gehobelte Herbstrüffel	CHF 25.-/35.-
<b>hausgemachte Tagliolini</b> mediterrane Herbspilz Variation – Oliven – Datterinis – gereifter Grana Padano	CHF 21.-/31.-
<b>Schlosserei Gemüse „Explosion“ Deluxe</b> 15 verschiedene Gemüse – nie probiert!	CHF 35.-

### WARME KÜCHE

Dienstag – Donnerstag - 21.00 Uhr  
Freitag + Samstag - 21.30 Uhr

¡Buen provecho!

## LA SORPRESA DE TITO

<b>3-GANG: Vorspeise, Hauptgang, Dessert</b>	CHF 79.-
<b>3-GANG: Vorspeise, Zwischengang, Hauptgang</b>	CHF 85.-
<b>4-GANG: Vorsp., Zwischeng., Hauptg., Dessert</b>	CHF 95.-
<b>5-GANG: Vorsp., Zwischeng., Hauptg., Käse, Dessert</b>	CHF 105.-

## SCHLOSSEREI SPECIALS (ca. 45 min)

**„Paella“ Tito Style wie in Spanien**  
mit Fisch und Meeresfrüchten – für 2 Pers. CHF 49.-/Pers.

**ganzer Tagesfisch im Ofen gegart**  
Kartoffel und Gemüseallerlei im Fond/Sud – für 2 Pers. CHF 59.-/Pers.

by Küchenchef B. Ranchal Expósito & Crew

## POSTRE / DESSERT

<b>hausgemachte Vanille Glace (1 Kugel)</b> Kürbiskernenöl – Hokkaido Kernen	CHF 6.-
<b>Crema Catalana</b>	CHF 15.-
<b>lauwarmes Zwetschgenkompott</b> Olivenöl – Maggia Pfeffer – Joghurt Glace – Gartenkräuter	CHF 15.-
<b>Zitronen-Limetten Sorbet im Glas</b> mit Limoncello	CHF 15.-
<b>Mandarinen „Millefeuille“ mit Madagaskar Vanille</b>	CHF 17.-
<b>CHÄSEBUEB Käsevariation</b> Früchtebrot – Feigen-Orangen Senf	CHF 19.-
<b>Dessertüberraschung</b> „Miri's Best“	CHF 19.-

**schlosserei**  
GENUSSFABRIK