

# 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/'13 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 '15/'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 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

<b>HAUSSALAT SCHLOSSEREISTYLE</b> <i>Bunt gemischt – Hausdressing</i>	CHF 15.–
<b>BURRATA DI BUFFALA</b> <i>Tomaten Datterinis – Passionsfrucht</i>	CHF 19.–
<b>JAKOBSMUSCHELN</b> <i>getrüffelte Sellerie Musseline – Avocado Minz-Pesto</i>	CHF 21.–
<b>IBERISCHE PLATTE</b> <i>Lomito – Patanegra – Chorizo – Manchego</i>	CHF 29.– CHF 45.–
<b>ROAST BEEF VOM RINDSFILET</b> <i>Reispapier – Wakamealgen – Granatapfel</i>	CHF 25.–
<b>TAGESSUPPE</b> <i>Gerne teilt Ihnen unser Servicepersonal die heutige Tagessuppe mit.</i>	CHF 14.–
<b>GAMBAS AL AJILLO</b> <i>Olivenöl – Knoblauch – Scharf</i>	CHF 18.–
<b>PULPO GALIZISCHE ART</b> <i>Kartoffeln</i>	CHF 23.–
<b>TAPASVARIATION</b> <i>Ein Hauch Spanien</i>	CHF 35.–

## SUSHI/SASHIMI

<b>BONSAI</b> <i>15 Stk. 4 Nigiri, 3 Uramaki, 3 Hosomaki, 5 Sashimi</i>	CHF 35.–
<b>BONSAI VEGETARISCH</b> <i>15 Stk. 5 Nigiri, 4 Uramaki, 6 Hosomaki</i>	CHF 29.–
<b>SAMURAI</b> <i>30 Stk. 8 Nigiri, 6 Uramaki, 6 Hosomaki, 10 Sashimi</i>	CHF 69.–
<b>SASHIMI TUNA &amp; SALMON</b> <i>10 Stk. 6 Salmon, 4 Tuna mit Babyalgen</i>	CHF 39.–

*Sushi auch als Take Away erhältlich.*

## HAUPTSPEISEN

<b>KALBSKOTELETT 350g</b>	CHF 65.–
<b>PATA NEGRA IBERICO FILET 160g</b>	CHF 45.–
<b>LAMMRACKS 200g</b>	CHF 45.–
<b>RINDSFILET 200g (niedergegart)</b>	CHF 59.–

### BEILAGEN

*mediterranes Kartoffel Gemüseallerlei  
sautiertes Marktgemüse  
iberische Bratkartoffeln  
peperonata & karamalisierte Kalamata Oliven*

<b>LOUP DE MER (2 Pers.)</b> <i>Salzkruste – mediterranes Gemüse – Olivenöl</i>	CHF 59.–
<b>LAUWARME LANGOSTINOS (Wildfang)</b> <i>Marktgemüse – Limetten Vinagrette</i>	CHF 47.–
<b>FISCH DES TAGES</b>	MARKTPREIS
<b>KABELJAU RÜCKENFILET</b> <i>sautiertes Marktgemüse</i>	CHF 43.–
<b>4 GANG SURPRISE MENÜ</b>	CHF 95.–
<b>5 GANG SURPRISE MENÜ</b>	CHF 105.–

*by Küchenchef B. Ranchal Exposito & Crew*

## VEGI & GLUTENFREI

<b>CAVA SAFRAN RISOTTO</b> <i>gemischte Pilze – Ruccola – Grana Padano Datterini Confit</i>	CHF 29.–
<b>PASTA AL TARTUFO (hausgemacht)</b> <i>Herbsttrüffel</i>	CHF 31.–
<b>GLUTENFREIE TAGES SPEZIALITÄT</b>	CHF 31.–

## DESSERT

<b>CREMA CATALANA</b>	CHF 12.–
<b>ROTWEIN ZWETSCHGEN</b> <i>Zimt Glace</i>	CHF 13.–
<b>SORBET/GLACE (hausgemacht)</b>	CHF 11.–
<b>KÄSE VARIATION</b>	CHF 19.–
<b>FLÜSSIGES SCHOKOLADENKÜCHLEIN</b> <i>Früchtekompott – Sauerrahm</i>	CHF 15.–
<b>PASIÓN BLANCA</b> <i>Variation von der weissen Schokolade</i>	CHF 15.–

## ....ZUM TRINKEN

**EIN SÜSSER VEREHRER**  
**MR '11/'12**  
*Moscatel – Malaga*  
CHF 50.– / CHF 11.–

### PORTWEIN

**MAX DER SCHLAUE**  
**Niepoort Fabelhaft Max/Ruby**  
*Tinto Cao Tinta Francisca  
Touriga Nacional – Porto*  
CHF 69.– / CHF 11.–

**MORITZ DER CLEVERE**  
**Niepoort Fabelhaft Moritz/Tawny**  
*Tinta Roriz Tinta Francisca Sousa  
Tinta Amarela – Porto*  
CHF 69.– / CHF 11.–

**schlosserei**

GENUSSFABRIK