

ENTRADAS / VORSPEISEN

Nüsslisalat Schlossereistyle Ganzes Ei - Serano Streifen-Hausdressing	CHF 15.-
Gebackene Randen lauwarm serviert Vegane creme fraiche - Orangenzesten -Portweinreduktion	CHF 14.-
Saisonale Tagessuppe Nach Art des Hauses	CHF 15.-
Bouillabaisse Schlossereistyle Tagesfischfang-Miesmuscheln - Jakobsmuscheln - Krevetten Knoblauchbrot	CHF 28.-/39.-
Gambas al Ajillo Olivenöl - Knoblauch - Chili - Gartenkräuter	CHF 19.-
Rindstatar Schlosserei Style (60g)/(130g) mediterranes Gemüseconfit -Pimientos de Padrón - geröstete Brotscheiben	CHF 21.-/39.-
Tapas Variation – Ein Hauch Spanien fünf verschiedene Vorspeisen in Schälchen	CHF 35.-
Iberische Platte Serano Schinken - Chorizo - Oliven - Käse	CHF 29.-/45.-

SUSHI/SASHIMI

BONSAI 15 Stk. 4 Nigiri, 3 Uramaki, 3 Hosomaki, 5 Sashimi	CHF 39.-
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.

WARME KÜCHE

Dienstag – Donnerstag - 21.00 Uhr
Freitag + Samstag - 21.30 Uhr
¡Buen provecho!

PRINCIPALES / HAUPTSPEISEN

Winterliche Jakobsmuscheln Topinamburpüree- caramalisierte Maroni-Granatapfel	CHF 36.-
Seeteufelfilet (160g) Mojoverde-Meersalzkartoffeln -Erbsenpüree	CHF 44.-
Kalbskotlette (350g) mit Wintertrüffel Trüffelbutter-Urkarotte-Bratkartoffeln	CHF 59.-
Patanegra Duo Filet-Bäckchen Auberginen- creme / kaviar - Bratkartoffeln	CHF 49.-
Alpstein Ribelmais Poularde Mini Mais-Caramelpopcorn-Maisespuma	CHF 37.-
Mediterranes Estofado Rindsragout-Kartoffeln-Karotten-Seranoschaum	CHF 37.-
Kalbshaxe Schlossereistyle Polenta-Urkarotten-Maroni - Jus	CHF 49.-

„Ein bisschen Meer“

(ca. 30 min)

„Loup de Mer“ in der Salzkruste
Gemüse - Kartoffeln – ab 2 Pers.

CHF 59./Pers.

VEGETARISCH

Kürbisravioli Pinienkerne - Butter - Kürbiswürfel	CHF 22.-/31.-
Hausgemachte Pappardelle Winterliche Waldpilze - leichte Rahmsauce	CHF 25.-/35.-
Tomaten Risotto Schlossereistyle Basilikumschaum-Parmesanchip - Confierte Datterini	CHF 29.-

Schlosserei

GENUSSFABRIK

SCHLOSSEREI CHEF SURPRISE

3-GANG: Vorspeise, Hauptgang, Dessert	CHF 75.-
3-GANG: Vorspeise, Zwischengang, Hauptgang	CHF 79.-
4-GANG: Vorsp., Zwischeng., Hauptg., Dessert	CHF 89.-
5-GANG: Vorsp., Zwischeng., Hauptg., Käse, Dessert	CHF 99.-

SPEZIALITÄT DES MONATS

Muschel Eintopf mit hausgemachtem Knoblauchbrot
Miesmuscheln-Venusmuscheln-Weisswein- Tomaten-Concasée
Frühlingszwiebeln- Gartenkräuter

CHF 25.-/35.-

POSTRE / DESSERT

Crema Catalana	CHF 12.-
Tonkabohnen Pannacotta Mandarinen Variation	CHF 13.-
Zitronen-Limetten Sorbet im Glas Limoncello	CHF 15.-
Hot Berry Schlosserei Style Weisses Schoggi Espuma-Vanille Glace-Warme Beeren	CHF 16.-
„Schoggichüechli“ (ca. 20min) Portwein Zwetschgen - Sauerrahmglace	CHF 17.-
„CHÄSBUEB“ Variation Früchtebrot – Feigen-Senf	CHF 19.-
Dessertüberraschung Chef Style	CHF 19.-

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 '12/'13

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 '16

Sanso Garnacha CS Syrah Merlot – Priorat
CHF 67.— / Magnum CHF 135.—

EIN GROSSARTIGER LIEBHABER

Gago '14

Tinta de Toro – Toro
CHF 69.—

EIN EINFÜHLSAMER KAMERAD

Parada de Atauta '13/'14

Tinto fino – Ribera del Duero
CHF 73.— / Magnum CHF 150.—

EIN SONNIGER INSELBEWOHNER

12 Volts '15

Merlot Syrah CS Callet Fogoneu – Mallorca
CHF 69.— 4 Kilos '14/'15 CHF 95.—

EIN FRÖHLICHER WISSENSCHAFTLER

Epistem No 3 '13/'14

Monastrell Garnacha Tintorera Syrah – Yecla
CHF 72.—

EIN TRADITIONELLER WEGGEFÄHRTE

Orben '14

Tempranillo Graciano – Rioja
CHF 75.—

EIN LEBENSFROHER BEGLEITER

San Roman '12/'13

Tinta de Toro – Toro
CHF 89.—
Magnum CHF 180.—
Doppelmagnum CHF 345.—

EIN ZUVERLÄSSLIGER NACHBAR

Aalto '15

Tinto fino – Ribera del Duero
CHF 95.— / Magnum CHF 180.—
Aalto PS '15 CHF 150.—

EIN NORDISCHER STAR

Hacienda Monasterio '14/'15

Tinto fino Merlot CS – Ribera del Duero
CHF 95.— / Magnum CHF 180.—

EIN EXOTISCHER DÄNE

Flor de Pingus '14/'15

Tinto fino – Ribera del Duero
CHF 140.—
Pingus '07 CHF 950.—
Magnum '07 CHF 1800.—

EIN UNABHÄNGIGER KATALANE

CLOS D'AGON TINTO '13/'14

Syrah CF Petit Verdot CS – Cataluña
CHF 97.— / Magnum 12 CHF 180.—

VINO BLANCO



EIN SYMPATHISCHER JUNGGESELLE

AMIC BLANCO Clos d'Agon '16

Garnacha Blanca Macabeo
Viognier Marsanne Rousanne – Cataluña
CHF 55.— / CHF 9.—

EINE VERFÜHRERISCHE JUNGFRAU

AMIC ROSADO Clos d'Agon '16

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 '16

Verdejo – Viura
CHF 51.— / CHF 8.—

EIN SCHLICHTER DAUERBRENNER

Belondrade y Lurton '15

Verdejo Barrica – Rueda
CHF 75.— / Magnum CHF 150.— / CHF 12.—

EIN BEGNADETER FRAUENVERSTEHER

Pazo de Señorans '16

Albariño – Rias Baixas
CHF 59.— / Magnum 14 CHF 99.—
Selecion de Añada '08 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.