

## ENTRADAS / VORSPEISEN

**Haussalat Schlossereistyle**  
Bunt gemischt – Hausdressing CHF 13.-

**Tuna Tatar (100g)**  
Asiatisch-Avocado-Mango CHF 17.-

**Tagessuppe**  
Nach Art des Hauses CHF 15.-

**Gambas al Ajillo**  
Olivenöl – Knoblauch – scharf – Gartenkräuter CHF 21.-

**Burrata di Buffalo**  
Datterini – Rucola - Passionsfrucht - Basilikum CHF 17.-

**Carpaccio von Wildfang Langusten**  
Limetten–Zitrus Perlen – Sakura Blätter CHF 25.-

**Rindstatar Schlosserei Style (60g)**  
mediterranes Gemüseconfit – Pimientos de Padrón – geröstete Brotscheiben CHF 21.-

**Tapas Variation – Ein Hauch Spanien**  
fünf verschiedene Vorspeisen in Schälchen CHF 35.-

**Iberische Platte**  
Schinken Fleischplatte mit Käse und Oliven CHF 29.-/45.-

**Charantais-Melone**  
Patanegra Schinken – Berner Küssli CHF 19.-

## 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.

## PRINCIPALES / HAUPTSPEISEN

**Kalbspailiard (160g)**  
Datterini – Rucola - gehobelter Grana Padano CHF 41.-  
Basilikumpesto

**Rindstatar Schlosserei Style (130g)**  
mediterrane Gemüseconfit– Pimientos de Padrón CHF 39.-  
geröstete Brotscheiben

**gebratenes Dorade Royal Filet (160g)**  
mediterranes Kartoffel- Gemüseallerlei - Langusten-Schaum CHF 39.-

**Tuna Steak (130g+)**  
kurz gebratenes Tuna Steak im Sesammantel CHF 45.-  
sautiertes Sommergemüse – Wasabi Sorbet

**Kalbskotelett (350g-400g) Schlosserei Style**  
mediterranes Kartoffel-Gemüseallerlei CHF 59.-

**Lammracks mit Kräuterkruste (180g)**  
Zucchetticarpaccio – Bratkartoffeln CHF 43.-  
Hausgemachter Rotweinbutter

## VEGETARISCH

**gefüllte Trüffel Agnolotti**  
in Trüffelbutter geschwenkt – Knollensellerie CHF 25.-/35.-  
Trüffelöl

**Hausgemachte Tagespasta mit Sommerpilz Variation**  
Schlosserei Style CHF 23.-/31.-

**Schlosserei Gemüse „Explosion“ Deluxe**  
X verschiedene Gemüse – nie probiert! CHF 35.-

### WARME KÜCHE

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

¡Buen provecho!

## SCHLOSSEREI CHEF SURPRISE

3-GANG: Vorspeise, Hauptgang, Dessert CHF 79.-

3-GANG: Vorspeise, Zwischengang, Hauptgang CHF 85.-

4-GANG: Vorsp., Zwischeng., Hauptg., Dessert CHF 95.-

5-GANG: Vorsp., Zwischeng., Hauptg., Käse, Dessert CHF 105.-

### SPEZIALITÄT DES MONATS

(ca. 30 min)

„Loup de Mer“ in der Salzkruste

Mit sommerliche Gemüsebeilage – ab 2 Pers.

CHF 65.-/Pers.

### „Mini Beiz dini Beiz“ SPECIAL

Probieren Sie unser „Mini Beiz dini Beiz“ Menü, genau wie in der Sendung

Cava/Surf+Turf/Hierbas/Crema Catalana

CHF 72.-

## POSTRE / DESSERT

**hausgemachte Vanille Glace (1 Kugel)**  
Erdbeere– Rhabarber CHF 6.-

**Crema Catalana** CHF 12.-

**Flammbierte Ananas**  
Olivenöl –Maggia Pfeffer – Kokos Glace – Gartenkräuter CHF 15.-

**Zitronen-Limetten Sorbet im Glas**  
mit Limoncello CHF 15.-

**„Schoggichüechli“ (ca. 20min)**  
Frischgebacken – Aprikosen –Kompott & Sorbet CHF 17.-

**CHÄSEBUEB Käsevariation**  
Früchtebrot – Feigen-Orangen Senf CHF 19.-

**Dessertüberraschung**  
Chef Style CHF 19.-

**Schlosserei**

GENUSSFABRIK

*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**

*Samsó 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.