

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.—

Selección 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.

ENTRADAS / VORSPEISEN

Haussalat Schlossereistyle
Bunt gemischt – Hausdressing CHF 13.-

Winterlicher Feldsalat mit Fenchel und Orangenfilets CHF 15.-
Zusätzlich – mit Iberico Crunch CHF 16.-
Zusätzlich – mit Kaninchenleber und Herbstkräuter CHF 19.-

La sopa del dia en otoño del Chef
Tagessuppe CHF 15.-

Gambas al Ajillo Wildfang
Olivenöl – Knoblauch – scharf – Rosmarin – Thymian CHF 23.-

Pulpo a la Gallega
Hummerkartoffeln – Pimentón de la Vera CHF 25.-

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

Tatar vom Wasserbüffel (60g)
mediterranes Gemüseconfit – Pimientos de Padrón – geröstete Brotscheiben CHF 27.-

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

„DUO“ foie gras au torchon und gebraten
weisse Schokolade – Feigen CHF 31.-

Spanisches Plättli
Schinken Fleischplatte mit Käse und Oliven
Jamón – Chorizo morcilla – Manchego Käse CHF 29.-/45.-

Pata Negra Handschnitt (am Tisch)
gran admiración Blázquez – 42 Monate gereift CHF 39.-

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

„Supreme“ Perlhuhn gebraten
Apfel-Birnenpüree –
Marktgemüse – Rosenkohl – Mandarinen Jus CHF 37.-

Tatar vom Wasserbüffel (130g)
mediterrane Gemüseconfit– Pimientos de Padrón –
geröstete Brotscheiben CHF 45.-

gebratene Seeteufel Medaillons
schwarzer Sepia Reis – Langostino – Cava-Safran Schaum CHF 47.-

Tuna Steak
kurz gebratenes Tuna Steak im Sesammantel –
sautiertes Herbstgemüse – Wasabi Sorbet CHF 49.-

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

Black Angus Ribeye US (500g für 2 Pers.)
(Hohrücken zum teilen) – iberische Kartoffeln – Marktgemüse CHF 65.-/Pers.

VEGI

gefüllte Trüffel Agnolotti
im Trüffelbutter geschwenkt – Knollensellerie –
gehobelte Herbsttrüffel CHF 25.-/35.-

hausgemachte Tagliolini
mediterrane Herbstpilz Variation – Oliven – Datterinis –
gereifter Grana Padano CHF 21.-/31.-

Schlosserei Gemüse „Explosion“ Deluxe
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

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.-

SCHLOSSEREI SPECIALS (ca. 45 min)

„Paella“ 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.

POSTRE / DESSERT

hausgemachte Vanille Glace (1 Kugel)
Kürbiskernöl – Hokkaido Kernen CHF 6.-

Crema Catalana CHF 15.-

lauwarmes Zwetschgenkompott
Olivenöl – Maggia Pfeffer – Joghurt Glace – Gartenkräuter CHF 15.-

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

Mandarinen „Millefeuille“ mit Madagaskar Vanille CHF 17.-

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

Dessertüberraschung
„Miri's Best“ CHF 19.-

schlosserei
GENUSSFABRIK