

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.

ENTRADAS / VORSPEISEN

Haussalat Schlossereistyle Bunt gemischt – Hausdressing	CHF 13.-
Feldsalat mit Fenchel und Orangenfilets Zusätzlich – mit Iberico Crunch Zusätzlich – mit gebratener Entenleber und Frühlingskräuter	CHF 15.- CHF 16.- CHF 19.-
Tagessuppe Nach Art des Hauses	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.-
Rindstatar Schlosserei Style (60g) mediterranes Gemüseconfit – Pimientos de Padrón – geröstete Brotscheiben	CHF 27.-
Tapas Variation – Ein Hauch Spanien fünf verschiedene Vorspeisen in Schälchen	CHF 35.-
Spanisches Patanegra Plättli Schinken Fleischplatte mit Käse und Oliven	CHF 29.-/45.-
Schlosserei Surprise Frühlingsspargel Spätzialität Patanegra Schinken – gehobelter Manchegokäse	CHF 25.-

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 – Orangen Jus	CHF 37.-
Rindstatar Schlosserei Style (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 Frühlingsgemüse – Wasabi Sorbet	CHF 49.-
Kalbsskotelett (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.
Confitiertes Spanferkel Kross gebraten Lauwarme Peperonata – weisse Spargeln	CHF 45.-

VEGETARISCH

gefüllte Trüffel Agnolotti im Trüffelbutter geschwenkt – Knollensellerie – gehobelter Frühlingstrüffel	CHF 25.-/35.-
Hausgemachte Tagespasta mit grünen Spargeln Chef Style	– CHF 23.-/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!

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. 45 min)

„Paella“ de Pescado y Masisco

mit Fisch und Meeresfrüchte – ab 2 Pers. CHF 49.-/Pers.

POSTRE / DESSERT

hausgemachte Vanille Glace (1 Kugel) Kürbiskernöl – Hokkaido Kernen	CHF 6.-
Crema Catalana	CHF 15.-
Flammbierte Ananas Olivenöl – Maggia Pfeffer – Kokos Glace – Gartenkräuter	CHF 15.-
Zitronen-Limetten Sorbet im Glas mit Limoncello	CHF 15.-
Orangen „Millefeuille“ mit Madagaskar Vanille	CHF 17.-
CHÄSEBUEB Käsevariation Früchtebrot – Feigen-Orangen Senf	CHF 19.-
Dessertüberraschung „Miri's Best“	CHF 19.-