

## ENTRADAS / VORSPEISEN

**Frühling Spinat Salat**  
Frischen Feigen – Ziegenfrischkäse – Caramelisierte Baumnüsse CHF 15.-

**Tunfisch Ceviche**  
Avocado – Mango – Sesam – Grapefruit CHF 19.-

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

**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

**Jakobsmuscheln**  
Topinambur Variationen - Granatapfel CHF 36.-

**Seeteufelfilet (160g)**  
Mojoverde-Meersalzkartoffeln - Erbsenpüree CHF 44.-

**Kalbskotlette (350g) mit Frischem Trüffel**  
Trüffelbutter-Karotten Variation - 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.-

**„Ein bisschen Meer“**  
(ca. 30 min)  
„Loup de Mer“ in der Salzkruste  
Gemüse - Kartoffeln – ab 2 Pers. CHF 59./Pers.

## VEGETARISCH

**Pilz-Saccotti**  
Frische Pilze – Datterini – Rahm CHF 22.-/31.-

**Hausgemachte Pappardelle**  
Artischocken – Frühlingszwiebeln leichte Rahmsauce CHF 25.-/35.-

**Bärlauch Risotto Schlossereistyle**  
Bärlauchschaum-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

**Rindsfilet Medailion 180g**  
Grüne & Weisse Spargeln – Bratkartoffeln – Hollandaise Espuma  
Portwein Jus CHF 59.-  
+ gebratene Entenleber CHF 69.-

## POSTRE / DESSERT

**Crema Catalana** CHF 12.-

**Himbeer Pannacotta**  
Himbeer Variation CHF 13.-

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

**Beeren Gazpacho**  
Sternanis- Chilli - Limette CHF 16.-

**„Schoggichüechli“ (ca. 20min)**  
Birnen Kompott - 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**

*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.