

ENTRADAS / VORSPEISEN

Schlosserei Salat Minze-Basilikum Dressing – Granatapfel – Radieschen	CHF 13.-
Burrata Datterini – Passionsfrucht – Rucola – Balsamico	CHF 17.-
Pulpo Fenchel – Orange – Safran	CHF 19.-
Rindstatar Schlosserei Style (60g)/(130g) mediterranes Gemüseconfit -Pimientos de Padrón - geröstete Brotscheiben	CHF 21/39.-
Iberische Platte Serano Schinken - Chorizo - Oliven - Käse	CHF 29.-/45.-
Saisonale Tagessuppe Nach Art des Hauses	CHF 15.-
Gambas al Ajillo Olivenöl - Knoblauch - Chili - Gartenkräuter	CHF 19.-
Tapas Variation – Ein Hauch Spanien fünf verschiedene Vorspeisen in Schälchen	CHF 35.-
Frische Miesmuscheln Knoblauch – Chili – Gartenkräuter – Weisswein	CHF 21/35.-

SUSHI/SASHIMI

BONSAI 15 Stk. 4 Nigiri, 4 Uramaki, 4 Hosomaki, 3 Sashimi	CHF 39.-
SASHIMI TUNA & SALMON 10 Stk. 6 Salmon, 4 Tuna mit Babyalgen	CHF 39.-
SAMURAI 30 Stk. 8 Nigiri, 8 Uramaki, 8 Hosomaki, 6 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

Tuna Steak Süßkartoffel ² - Wilder Brokkoli – Sesam - Erdnuss	CHF 38.-
Hummerschwanz mit Frischem Trüffel Trüffel Linguine – Spinat - Hummerbisque	CHF 41.-
Kalbskotlette (350g) Erbsen – Fève – Bratkartoffel – Apfel	CHF 59.-
Rinds-Estofado Karotten-Kartoffeln- Ibericoschaum	CHF 39.-
Rindsfilet Medallion 180g UR-Karotte – Kartoffelperlen – Petersilie – Bernaise Espuma	CHF 59.-
+ gebratene Entenleber	CHF 69.-
+ Hummerschwanz	CHF 73.-

„Ein bisschen Meer“

(ca. 30 min)

„Loup de Mer“ in der Salzkruste

Grillgemüse – ab 2 Pers.

CHF 59.-/Pers.

VEGETARISCH

Handgemachte Trüffel Triangolo Trüffelbutter – leichte Rahmsauce	CHF 22.-/31.-
Ricotta Spinat Tortelli Datterini – Getrocknete Tomaten - Pinienkerne	CHF 24.-/33.-
Winterliche Pilz Linguine Pilzrahmsauce – Datterini – Parmesan	CHF 21.-/31.-


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.-

„Rooftop Fondue“

(ca. 20min)

Schlosserei Fondue ab 2Pers.

Alpkäse Fondue

Selected by Black & White Finefood

CHF 39.-/Pers.

POSTRE / DESSERT

Crema Catalana	CHF 11.-
Sorbet Variation 3-Hausgemachte Sorbet	CHF 13.-
Zitronen-Limetten Sorbet im Glas Limoncello	CHF 15.-
„Schoggichüechli“ (ca. 20min) Zwetschgen Kompott - Sauerrahmglace	CHF 17.-
„CHÄSBUEB“ Variation Früchtebrot – Feigen-Senf	CHF 19.-
Dessertüberraschung Chef Style	CHF 19.-