

VORWORT

Lieber Gast

«Ich kann freilich nicht sagen, ob es besser werden wird, wenn es anders wird; aber soviel kann ich sagen: es muss anders werden, wenn es gut werden soll.» (Georg Christoph Lichtenberg)

Nach über 11 Jahren mit spanischer Küche ist die Zeit für Veränderung gekommen. Dazu gehört oft mehr Mut als sich an altem fest zu klammern. Wir gehen mit Ihnen auf Entdeckungsreise durch den Mittelmeerraum, wobei wir frische und saisonale Küche mit Freude und Leidenschaft vereinen.

Danke, dass Sie unser Gast sind.

Yannis Sfouggaris

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie gerne von unseren Mitarbeitern.

Unser Brot beziehen wir von der Bäckerei Weder in St. Gallen, CH

TAPAS

MEDITERRANE FUSION-KÜCHE

Gambas al ajillo	17.50
Crevetten (Ecuador) Olivenöl Knoblauch Chili	
Jamón serrano	19.50
Serrano-Schinken (Spanien)	
Jamón Ibérico	24.50
Edelschinken (Spanien) des «Schwarzklaunen-Schweins»	
Pechugas de pollo	24.50
Poulet (Schweiz) Knoblauch	
Champignons	17.50
Champignons Kräuter-Knoblauch-Mousse	
Boquerones en vinagre	13.50
Sardellenfilets (Italien) Weinessig Knoblauch Kräuter Olivenöl	
Entremeses	23.50
Manchego-Käse Oliven Alioli Serrano-Schinken (Spanien)	
Ensaladilla rusa	15.50
Thon Kartoffeln Mayonnaise Ei Erbsen	
Pimientos de Prado	10.50
Pimientos de Padrón Meersalz Honig	
Ziegenkäse überbacken	16.50
Schwarzer Pfeffer Honig Baumnuss	
Pulpo a la gallega	16.50
Oktopus (Spanien) Olivenöl Paprika pikant	
Tortilla de patatas	9.50
Kartoffeln Eier Zwiebeln	
Albóndigas en salsa de tomate	18.50
Rindfleischbällchen (Schweiz) Tomatensauce	
Datteln im Speckmantel	15.50
Datteln Speck (Schweiz)	
Mejillones	17.50
Miesmuscheln (Spanien) Weisswein Rote Zwiebel Knoblauch	

VEGETARISCH MEDITERRANE FUSION-KÜCHE

Aubergine	24.50
Aubergine Marktgemüse Knoblauch Mozzarella Parmesan	
Gnocchi	28.50
Marktgemüse Rahm Kräuter	
Ravioli	29.50
Spinat-Ricotta Zitronen-Petersilien-Butter	

FISCH MEDITERRANE FUSION-KÜCHE

Wolfsbarsch-Filet	43.50
Wolfsbarsch (Griechenland)	
Thunfisch	43.50
Thunfisch (Philippinen) Olivenöl Zitrone	
Lachstranche	38.50
Lachs (Norwegen) Butter	

FLEISCH

MEDITERRANE FUSION-KÜCHE

Rindsfilet / Rindspailard 200g **58.50**
Rind (Schweiz)

Lammkoteletts **44.50**
Lamm (Neuseeland) | Kräuter | Knoblauch

Kalbs-Saltimbocca **49.50**
Kalb (Schweiz) | Salbei | Serrano-Schinken (Spanien)

Saucen

Rotwein | Grüner Pfeffer

BEILAGEN

FISCH UND FLEISCH

Schmale Nudeln | Langkorn-Reis | Marktgemüse | Bratkartoffeln
Hausgemachte Pommes frites | Salzkartoffeln

DESSERT

MEDITERRANE FUSION-KÜCHE

Crème Catalana	11.50
Zitrone Orange Zimt Milch Eigelb Rohrzucker	
Parfait Prado	13.50
Eigelb Geschmack Zucker Rahm	
Pastelito	11.50
Tartelette Datteln Rahm Ei	
Zitronen-Sorbet	5.50
Kugel	
