

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 Crevetten (Ecuador) Olivenöl Knoblauch Chili	18.50
Jamón serrano Serrano-Schinken (Spanien)	20.50
Jamón Ibérico Edelschinken (Spanien) des «Schwarzklaugen-Schweins»	26.50
Pechugas de pollo Poulet (Schweiz) Knoblauch	24.50
Champignons Champignons Kräuter-Knoblauch-Mousse	17.50
Boquerones en vinagre Sardellenfilets (Italien) Weinessig Knoblauch Kräuter Olivenöl	14.50
Entremeses Manchego-Käse Oliven Alioli Serrano-Schinken (Spanien)	23.50
Ensaladilla rusa Thon Kartoffeln Mayonnaise Ei Erbsen	16.50
Pimientos de Prado Pimientos de Padrón Meersalz Honig	10.50
Ziegenkäse überbacken Schwarzer Pfeffer Honig Baumnuss	16.50
Pulpo a la gallega Oktopus (Spanien) Olivenöl Paprika pikant	17.50
Tortilla de patatas Kartoffeln Eier Zwiebeln	10.50
Albóndigas en salsa de tomate Rindfleischbällchen (Schweiz) Tomatensauce	19.50
Datteln im Speckmantel Datteln Speck (Schweiz)	15.50
Pulpo Chimichurri Oktopus (Spanien) Weissweinessig Olivenöl Zwiebel Knoblauch Peperoni	17.50

VEGETARISCH MEDITERRANE FUSION-KÜCHE

Aubergine	26.50
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 oder Rindspillard 200g	58.50
Rind (Schweiz)	
Lammkoteletts	46.50
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	