

Speisekarte

Intro

Frühlingssalat.....	14
Pulpo Gajego (ES).....	22
Tuna Tataki (VNM) Signatur Dish.....	28
Coquilles saint jacques gratiniert.....	28
Crispy Duck mit Kräutersalat.....	29
Vitello Tonnato mit Kalbsfilet und Tuna Sashimi.....	34
Variation aus dem Meer.....	38
Iberico Schinken 150 gr. (ESP)...	39

Pinsa Romana

Pomodori.....	16
Salami picante (ESP).....	24
Iberico (ESP).....	26

Mains

Pulpo Gajego (ES) mit Saisongemüse.....	39
Coquilles saint jacques gratiniert.....	39
Hereford Prime Beef Filet (IR) 200 gr.....	47
Vitello Tonnato mit Kalbsfilet und Tuna Sashimi.....	59
Surf'n Turf (Lobster Tail & Beef Filet).....	66
Tomahawk (IR) 2 Pers. 1400 gr. p.P.....	72

(mit Vorbestellung)

Tagesfisch - Riyas fragen

Lobstertail on top.....	19
100 gr. Rindsfilet on top.....	22
Sauce Bearnaise on top.....	6

Beilagen:

Super Crunch.....	9
Röstifries.....	9
Trüffel Broccoli.....	12
Trüffel Crunch.....	12
Trüffel Röstifries.....	12

Outro

Tagesdessert.....	14
-------------------	----

Preise in CHF und inkl. 8.1% MwSt.

Lieber Gast

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Herkunftsdeklaration

Fleisch: Rind (Schweiz); Rinds-Tomahawk (Irland); Rindsfilet (Irland); Schweinefleisch (Schweiz); Kalbsfleisch (Schweiz); Tunfisch (Vietnam); Crevetten (Vietnam); Jakobsmuschel / Lobstertail (Atlantik); Brot (Schweiz); Pinsateig (Italien, Sauerteig)