

# Speisekarte

## Intro

|                                               |    |
|-----------------------------------------------|----|
| Cervo Salat mit Cranberrys und Baumnüsse..... | 22 |
| Kürbis Ingwersüppchen mit Crevette.....       | 24 |
| Norwegischer Lachs.....                       | 24 |
| Beefsteak Tatar .....                         | 26 |
| Cocktail de Crevettes.....                    | 32 |

## Pinsa Romana

|                           |    |
|---------------------------|----|
| Pomodori.....             | 16 |
| Salami picante (ESP)..... | 24 |

## Mains

|                                      |    |
|--------------------------------------|----|
| Pulled Pork Iberico Mini-Burger..... | 18 |
| Kalbskopfbäggli.....                 | 48 |
| Pulpo a la Gallega (ES).....         | 32 |
| Gratinierte Jakobsmuscheln.....      | 38 |
| Herford Rindsfilet 200 gr. ....      | 52 |
| Beilagen:                            |    |
| saisonales Gemüse.....               | 9  |
| crunchy Fries.....                   | 9  |

## 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)