



VORSPEISEN

Tatar vom Thunfisch <i>mit Ingwerschaum und Salatgurke</i>	21.50
Risotto ¹ di Mare <i>Sepia- oder Safranrisotto mit Lachs, Miesmuscheln, Pulpo und Krevette</i>	22.50
Miesmuscheln <i>in einem leicht pikanten Tomaten-Prosecco-Sud</i>	19.50
Fritto Misto di Mare <i>Pulpo, Krevetten und Marktfisch frittiert dazu Knoblauchmayo</i>	19.50
Pulpo vom Buchenholzgrill <i>Pulpo auf einem Fenchel-Wasabi-Salat¹</i>	17.50
Gambas al Ajillo <i>Krevetten im Olivenöl, mit Knoblauch, Zwiebeln und getrockneten Tomaten</i>	19.50

HAUPTGANG

Thunfisch vom Buchenholzgrill <i>(180g) inkl. Beilage nach Wahl</i>	37.—
Tatar vom Thunfisch <i>mit Ingwerschaum und Salatgurke</i>	31.50
Risotto ¹ di Mare <i>Sepia- oder Safranrisotto mit Lachs, Miesmuscheln, Pulpo und Krevette</i>	35.50
Krevettenspiess vom Buchenholzgrill <i>inkl. Beilage nach Wahl</i>	34.50
Miesmuscheln <i>in einem leicht pikanten Tomaten-Prosecco-Sud</i>	29.50
Pulpo vom Buchenholzgrill <i>(180g) inkl. Beilage nach Wahl</i>	32.50
Lachs vom Buchenholzgrill <i>(180g) inkl. Beilage nach Wahl</i>	30.—

Es ist uns wichtig, unseren Gästen ausschliesslich frische Muscheln zu servieren. Da die Muscheln dienstags die Schweiz erreichen, kann das nur heute stattfinden. Sie sind also zum richtigen Moment am richtigen Ort.

Herkunft: Miesmuscheln NL/DK, Pulpo (F034), Krevette VN, Thunfisch FAO 051/057/071, Lachs NOR



¹*Gemüsebouillon als Würzmittel*

²*Roux als Bindemittel*

³*Produkte, welche nicht im Haus hergestellt werden
(Tagliolini und Ravioli von Manufaktur Maista)
(Orecchiette von Manufaktur Favouloso Pasta Pagluica)*