

Essen

Euer eigener Teller oder gemeinsam als Tapas zum Teilen.
Ihr entscheidet, esst und genießt.*

Vorspeisen

Saisonsalat Apfel Hausdressing V+	9
Pilzcremesuppe Thymian V+	9
Bunter Tomatensalat Burrata Wassermelone V	16
Spanische Croquetas hausgemacht vegan oder Fleisch Stk.	2.50 3
gebratener Pulpo Selleriepüree Datteltomaten	17.50

Hauptgänge

Frische Pasta Kürbis Feta V/V+	13* 18
Frische Pasta Salsiccia Pesto Rojo	16* 24
Mediterrane Kichererbsenpfanne gerösteter Blumenkohl Hummus V+	15* 22
Gambas Tomatenrisotto Balsamico	18.50* 32
Pouletschenkelsteak hausgemachte Salbei-Gnocchis Brokkoli	17* 28.50
Kalbs-Spareribs Tumbet – mallorquinischer Gemüseauflauf	18.50* 32

Dessert

Aprikosenkompott Fior di Latte Mousse Zitronenverbene Granita	11
Frische Beeren Karamell-Schoko-Creme Thai-Basilikum V+	9

**Frag uns: Wir geben gerne Auskunft über Allergien und Unverträglichkeiten |
Herkunft Fleisch: Poulet CH | Kalb CH | Salsiccia CH | V vegetarisch | V+ vegan / kann vegan bestellt
werden | Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.

Dinner

Your own plates or together as tapas to share.
You decide, eat and enjoy.*

Starters

Seasonal Salad Apple House Dressing V+	9
Mushroom Cream Soup Thyme V+	9
Mixed Tomato Salad Burrata Watermelon V	16
Spanish Croquetas Homemade veagn or Meat pc.	2.50 3
Fried Pulpo Celery Puree Tomato	17.50

Main courses

Fresh pasta Pumpkin Feta V/V+	13* 18
Fresh Pasta Salsiccia Pesto Rojo	16* 24
Mediterranean Chickpeas-Pan Roasted Cauliflower Hummus V+	15* 22
Gambas Tomato Risotto Balsamic Vinegar	18.50* 32
Chicken Thigh Steak Homemade Sage-Gnocchi Broccoli	17* 28.50
Spare Ribs Tumbet – Majorcan vegetable casserole	18.50* 32

Dessert

Apricot Compote Fior di Latte Mousse Lemon Verbena Granita	11
Fresh Berries Caramel-Chocolate-Cream Thai Basil V+	9

**Ask us: We will gladly give you information about allergies and intolerances | Origin of meat: Chicken CH | Veal CH | Salsiccia CH | V vegetarian | V+ vegan / can be ordered vegan.
Prices in CHF incl. 7.7% VAT.