

Apéro

Spanische Oliven V+	6.5
Hausgemachte Apéro Nüsse V+	7
Hausgemachte Aioli mit Brot V	8
Jamon de Ibérico - 80g	20
+ Brot	3

Apéro-Platten

Max Plättli V/V+	17 21
vegetarisch, vegan, Fleisch	

Vorspeisen

Spanische Croquetas V+	3
hausgemacht vegan oder Fleisch Stk.	
Saisonsalat V+	11
Apfel Hausdressing	
Suppe V	13
Pilz Kräuteröl	
Gebackener Kürbis V/V+	17
Burrata Nüsslisalat Honig	
Randentatar V+	16
Rüeblicreme Dill selbstfermentiertes Gemüse	

**Wir geben gerne Auskunft über Allergien und Unverträglichkeiten |
 V vegetarisch | V+ vegan | Herkunft Fleisch: Schwein & Rind ESP |
 Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.

Hauptgänge*

*Gibt es auch als
Tapas zum Teilen

Frische Pasta vegi | V 26
Randencreme | Fetakäse | Pecannüsse

Frische Pasta Fleisch 29
Sobrasada de Mallorca | Kapern |
getrocknete Tomaten

Süsskartoffelcreme | V+ 27
Wintergemüse | knusprige rote Zwiebeln

Cremige Polenta | V/V+ 29
Pilzragout | Pecorinokäse

Gebratene Gambas 36
Fregola Sarda | gebackener Fenchel |
Kräuter | Zitrone

Schweinsbäggli 34
Süsskartoffelpüree | Farbige Karotten | Salbei

Dessert

Weisse Schokolade | V+ 14
Karamell | Mandarinengel | Popcorn

Bratapfelkompott | V 14
Mascarpone-Mousse | Zimtcrumble

**Wir geben gerne Auskunft über Allergien und Unverträglichkeiten |
V vegetarisch | V+ vegan | Herkunft Fleisch: Schwein CH |
Preise in CHF inkl. 8.1 % MwSt.

Tapas Tavolata & Viaje de Vinos à la Max

Freut euch auf ein 3-Gänge-Menü zum Teilen, inklusive Aperero

Ab 2 Personen:	
Vegi	58 p.P.
Fleisch & Fisch	66 p.P.
Weinbegleitung	35 p.P.

Apéro

Spanish Olives V+	6.5
Homemade Apéro Nuts V+	7
Homemade Aioli with Bread V	8
Jamon de Ibérico - 80g	20
+ Bread	3

Apéro-Plates

Max Plates V/V+	17 21
Vegetarian, Vegan, or Meat	

Starters

Spanish Croquetas V+	3
Homemade Vegan or Meat pcs.	
Seasonal Salad V+	11
Apple House Dressing	
Soup V	13
Mushroom Herb Oil	
Baked Pumpkin V/V+	17
Lamb's Lettuce Burrata Honey	
Beetroot tartare V+	16
Carrot Cream Dill House-Fermented Vegetables	

**We are pleased to inform you about allergies and intolerances |
V vegetarian | V+ vegan | Origin meat: pork & veal ESP |
Prices in CHF incl. 8.1% VAT.

Main Courses*

*Also available as
tapas for sharing.

Fresh Pasta Vegetarian | V 26
Beetroot Cream | Feta Cheese | Pecan Nuts

Fresh Pasta Meat 29
Sobrasada from Mallorca | Capers |
Sun-dried Tomatoes

Sweet Potato Cream | V+ 27
Almond Sauce | Beets |
Winter Vegetables | Crispy Red Onions

Creamy Polenta | V/V+ 29
Mushroom Ragout | Pecorino Cheese

Seared Gambas 36
Fregola Sarda | Roasted Fennel | Herbs | Lemon

Braised Pork Cheeks 34
Sweet Potato Purée | Colorful Carrots | Sage

Desserts

White Chocolate | V+ 14
Caramel | Mandarin-Gel | Popcorn

Baked Apple Compote | V 14
Mascarpone Mousse | Cinnamon Crumble

**We are pleased to inform you about allergies and intolerances |
V vegetarian | V+ vegan | Origin meat: pork CH |
Prices in CHF incl. 8.1 % VAT.

Tapas Tavolata & Viaje de Vinos à la Max

Look forward to a 3-course sharing menu, including an aperitif

For 2 people or more:

Vegetarian 58 pp

Meat & Fish 66 pp

Wine pairing 35 pp