



4 ~ 5 ~ 7

Degustations Menü

Wir servieren Ihnen die kreativsten und originellsten Elemente aus unserer Küche. Unser Überraschungsmenü besteht aus verschiedenen Gerichten und einem Dessert. Informieren Sie vorab unser Servicepersonal über Unverträglichkeiten und Allergien und Lassen sich dann überraschen!

4 ~ Menü p.P. 105.00

WEINBEGLEITUNG zu Degustations p.P. 49.00

5 ~ Menü p.P. 120.00

WEINBEGLEITUNG zu Degustations p.P. 61.00

7 ~ Menü p.P. 170.00

WEINBEGLEITUNG zu Degustations p.P. 85.00

Origin

Lamb - Ireland | Iberico meat - Spain | Beef - Spain | Veal - Switzerland |
Chipirones / Calamareti- Italy | Gamba Roja - Spain | Burrata - Italy | Fish - wild caught / Atlantic | Crustaceans - wild caught / Atlantic

Alle Preise sind in CHF und inkl. 8.1 % Mehrwertsteuer



Vorspeisen

Sopa del día

Tagessuppe des Küchenchefs 12.50

Rulo de queso de cabra a la miel

Gratinierter Ziegenkäse mit Honig 18.50

Pan con tomate

Brot mit Tomatenauftrich, Knoblauch und Olivenöl 11.50

Ensalada de hinojo – Naranja – Granada – Vinagreta

Fenchelsalat – Orangenfilet – Granatapfel - Vinaigrette 13.50

Jamón ibérico de bellota – gran reserva

Iberischer Bellota - Schinken 28.50 47.00

Chorizo al vino blanco

Paprikawurst an Weisswein 18.50

Pimientos de padrón

Frittierte grüne Paprikaschotten 17.50 26.50

Tortilla española

Spanische Tortilla 9.50

Huevos rotos con patatas fritas y jamón ibérico de bellota

Spiegeleier auf Pommes frites und iberische Bellota - Schinken 28.50

Croqueta / Jamón ibérico / Boletus / Verdura / Chipirones / Langostinos

Krokette mit iberischem Bellota-Schinken/ Steinpilzen / Gemüse /Baby-Tintenfisch / Garnelen Stk. 7.00

Degustación de croquetas (5 unidades)

Kroketten Degustation (5 Stück) 30.00

Vieiras a la plancha – Couscous de coliflor – Puré de batata

Jakobsmuscheln – Blumenkohl Couscous – Parmentier Süsskartoffel 26.00

Langostinos salvajes al ajillo

Wildfang Garnelen im Pfännli mit Knoblauch 23.50 39.50

Calamares a la andaluza

Tintenfisch nach andalusischer Art 26.00

Pulpo a la gallega

Oktopus nach galizischer Art 28.50

Tatar (Atún o Salmón o Ternera Rubia Gallega)

Tatar (Thunfisch oder Lachs oder Rindfleisch) 28.50



Fisch

Atún fresco a la plancha – Frischer Thunfisch vom Grill	48.50
Lenguado a la plancha - Seezunge vom Grill	56.50
Lubina a la plancha - Wolfsbarsch vom Grill	54.50
Langostinos a la plancha – Riesencrevetten vom Grill	42.50
Cigalas a la plancha – Südafrikanische Scampi vom Grill (5 Stück)	79.50
Parrillada de pescado – Gemischte Fische und Meeresfrüchte vom Grill	59.50
Rodaballo al pil pil - Steinbutt in Pil-Pil Sauce	57.50
Dorada a la plancha - Doradefilet vom Grill	39.50

Fleisch

Pluma ibérica – Federstück vom iberischen Schwein mit Chimichurri	ca.200gr	49.50
Chuleta de cerdo ibérico – Iberisches Schweinekotelett	ca.220gr.	46.50
Parrillada ibérica - Iberische Grillplatte (Presa,Filet und Secreto)	ca.300gr.	57.50
Entrecôte Morucha - Rinds Entrecôte Morucha dry aged	ca.300gr.	59.00
Entrecôte Doble "El Capricho" - Rinds Entrecôte dry aged premium-extra ab 2 Pers.	ca.600gr.	169.00
Chuletón "El Capricho" - Rinds-kotelett dry aged premium-extra	Preis nach gewicht 100gr.	28.00
Solomillo "Rubia Gallega" - Rindsfilet Rubia Gallega dry aged	ca.250gr.	54.50
Chuleta – Kalbskotelett Prime Bio	ca.400gr.	64.50
Chuletas de cordero – Lammkoteletts	ca.220gr	44.50
Escalopes de ternera con salsa de comenillas – Kalbsschnitzel an Morchelrahmsauce	ca.160gr.	48.50
Escalopes de ternera empanados – Schnitzel Mailänder Art	ca.160gr.	48.50
Escalopes de ternera vieneses – Wienerschnitzel vom Kalb	ca.160gr.	48.50
Pollo frito al ajillo – Spanische Art Knoblauchhuhn	ca.300gr.	39.50

Beilagen

Frischer Spinat - Ofengemüse - Hauskartoffeln - Reis Mesa Madrid - Taglierini

9.50

Vegi

Arroz a la española con verduras - Spanische Reis mit Gemüse	28.50
Taglierini con Boletus - Taglierini mit Steinpilzrahmsauce	32.50
Plato de verduras a la plancha – Gemüseteller vom Grill	32.50

Alle Preise sind in CHF und inkl. 8.1 % Mehrwertsteuer



Dessert

Crema catalana

Katalanische Crème 12.00

Tarta de queso

Cheesecake 13.00

Ensalada de naranja con moscatel

Orangensalat mit Moscatel 12.00

Tarta de chocolate con helado de vainilla

Schokokuchen mit Vanilleglace 14.00

Brownie caliente con helado de Fior di Latte

Warmer Brownie mit Fior di Latte 13.50

Quesos variados

Gemischter Käseteller 17.50

Glace

Vanille Schokolade Erdbeere Fior di Latte Kugel 4.50

Kokosnussglace mit Rhum

Zitronensorbet mit Limoncello

Mandarinesorbet mit Cointreau

Mangosorbet mit Cava 12.50

Origin

Lamb - Ireland | Iberico meat - Spain | Beef - Spain | Veal - Switzerland |
Chipirones / Calamaretti - Italy | Gamba Roja - Spain | Burrata - Italy | Fish - wild caught / Atlantic | Crustaceans - wild caught / Atlantic
Brot – Schweiz

Alle Preise sind in CHF und inkl. 8.1 % Mehrwertsteuer