



4 ~ 5 ~ 7

Degustations Menü

Wir servieren Ihnen die kreativsten und originellsten Elemente aus unserer Küche. Unser Überraschungsmenu 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 dia

Tagessuppe	12.50
------------	-------

Rulo de Queso de Cabra a la miel

Gratinierte Ziegenkäse mit Honig	18.50
----------------------------------	-------

Pan con Tomate

Brot mit Tomatenauftrich, Knoblauch und Olivenöl	11.50
--	-------

Ensalada de hinojo – Naranja – Granada – Vinagreta

Fenchel Salat – Orangenfilet – Granatapfel - Vinaigrette	13.50
--	-------

Jamón Gran Reserva, Ibérico Bellota

Spanischer Rohschinken Ibérico	28.50	47.00
--------------------------------	-------	-------

Chorizo al Vino blanco

Paprikawurst an Weisswein	18.50
---------------------------	-------

Pimientos de padrón

Frittierte grüne Paprikaschotten	17.50	26.50
----------------------------------	-------	-------

Huevos Rotos con Patatas fritas y Jamón Ibérico

Gebrochene Eier mit Pommes frites und iberischen Rohschinken	28.50
--	-------

Croqueta / Jamón Ibérico / Boletus con Trufa / Verdura / Chipirones / Langostinos

Krokette mit ibérischen Rohschinken / Steinpilzen mit Trüffel /

Gemüse /Baby-Tintenfisch / Garnelen	Stück 7.00
-------------------------------------	------------

Degustación de Croquetas. 5 unidades

Kroketten Degustation. 5 Stück	30.00
--------------------------------	-------

Vieiras a la plancha – Couscous de Coliflor – Pure 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 andalusischer Art	26.00
-------------------------------	-------

Pulpo a la gallega

Oktopus nach galizischer Art	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
Cigala a la Plancha – Südafrikanische Scampi vom Grill	Stück 16.50
Cigalas a la Plancha – Südafrikanische Scampi vom Grill (5 Stück)	79.50
Parrillada de pescado – Gemischte Fische und Meeresfrüchte vom Grill	59.50
Dorada a la plancha - Doradefilet vom Grill	39.50

Fleisch

Pluma iberica – Federstück vom iberischen Schwein mit Chimichurri	ca.200gr	49.50
Chuleta de cerdo iberico – Iberisches Schweinekotelett	ca.220gr.	46.50
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 – Lamm Koteletts	ca.220gr	44.50
Escalopes de ternera con salsa de comenillas – Kalbsschnitzel an Morchelrahmsauce	ca.160gr.	48.50
Escalopes de ternera Empanado – Schnitzel Mailänder Art	ca.160gr.	48.50
Escalopes de ternera Vienes – Wiener Schnitzel vom Kalb	ca.160gr.	48.50
Pollo frito al Ajillo – Spanisches 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

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
Quesos variados	
Gemischter Käseteller	17.50
Glace	
Vanille Schokolade Erdbeere Fior di Lattte	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

Aktuell Sommerkarte

Gazpacho Andaluz		12.00
Grillierte Avocado mit Papaya Vinaigrette		24.50
Amela Tomaten mit Bufelmozzarella		26.50
Rindercarpaccio de Rubia Gallega	Kl. 28.50	42.50
Vitello Tonnato	Kl. 23.50	42.50
Kalbsschnitzeln auf Spinat Salat		49.50
Lachsfilet vom Grill mit Salzkartoffeln		42.50
Zitronen Sorbet Frappé mit Cava und Pfefferminze		13.00



Summer Menu

Gazpacho Andaluz (Cold soup)		12.00
Grilled Avocado with Papaya Vinaigrette		24.50
Amela Tomatoes with Buffalo Mozzarella		26.50
Rubia Gallega Beef Carpaccio	Small 28.50	42.50
Vitello Tonnato	Small 23.50	42.50
Veal Schnitzel on Spinach Salad		49.50
Grilled Salmon Fillet with Salt Potatoes		42.50
Lemon Sorbet Frappé with Cava and Mint		13.00