

# VORWORT

---

Lieber Gast

*«Ich kann freilich nicht sagen, ob es besser werden wird, wenn es anders wird; aber soviel kann ich sagen: es muss anders werden, wenn es gut werden soll.»* (Georg Christoph Lichtenberg)

Nach über 11 Jahren mit spanischer Küche ist die Zeit für Veränderung gekommen. Dazu gehört oft mehr Mut als sich an altem fest zu klammern. Wir gehen mit Ihnen auf Entdeckungsreise durch den Mittelmeerraum, wobei wir frische und saisonale Küche mit Freude und Leidenschaft vereinen.

Danke, dass Sie unser Gast sind.

Yannis Sfouggaris

Kay Maier

**Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie gerne von unseren Mitarbeitern**

---

# VORPEISEN

## MEDITERRANE FUSION-KÜCHE

<b>Jamón serrano</b> Serrano-Schinken (Spanien)	<b>19.50</b>
<b>Jamón Ibérico</b> Edelschinken (Spanien) des «Schwarzklaunen-Schweins»	<b>24.50</b>
<b>Tuna «Teriyaki»</b> Thunfisch (Philippinen)   Gurke   Schwarzer Sesam	<b>24.50</b>
<b>Champignons</b> Champignons   Frühlingszwiebel-Bärlauch-Mousse	<b>17.50</b>
<b>Boquerones en vinagre</b> Sardellenfilets (Italien)   Weinessig   Knoblauch   Kräuter   Olivenöl	<b>12.50</b>
<b>Antipasti</b> Champignons   Käse   Artischocken   Oliven   Serrano-Schinken (Spanien)	<b>23.50</b>
<b>Gambas al ajillo</b> Crevetten (Ecuador)   Olivenöl   Knoblauch   Chili	<b>16.50</b>
<b>Pimientos de Kay</b> Pimientos de Padrón   Meersalz   Honig	<b>10.50</b>
<b>Ziegenkäse überbacken</b> Schwarzer Pfeffer   Honig   Baumnuss	<b>16.50</b>
<b>Pulpo a la gallega</b> Oktopus (Spanien)   Olivenöl   Paprika pikant	<b>15.50</b>
<b>Tortilla de patatas</b> Kartoffeln   Eier   Zwiebeln	<b>9.50</b>
<b>Albóndigas en salsa de tomate</b> Rindfleischbällchen (Schweiz)   Tomatensauce	<b>18.50</b>
<b>Datteln im Speckmantel</b> Datteln   Speck (Schweiz)	<b>15.50</b>
<b>Mejillones</b> Miesmuscheln (Spanien)   Weisswein   Rote Zwiebel   Knoblauch	<b>17.50</b>

## VEGETARISCH MEDITERRANE FUSION-KÜCHE

---

<b>Aubergine</b>	<b>24.50</b>
Aubergine   Marktgemüse   Knoblauch   Mozzarella   Parmesan	
<b>Frittata</b>	<b>21.50</b>
Marktgemüse   Eier   Kräuter	
<b>Ravioli</b>	<b>29.50</b>
Ravioli   Orange-Safran   Salbeibutter	

---

## FISCH MEDITERRANE FUSION-KÜCHE

---

<b>Wolfsbarsch-Filet</b>	<b>42.50</b>
Wolfsbarsch (Griechenland)   Marktgemüse	
<b>Thunfisch</b>	<b>43.50</b>
Thunfisch (Philippinen)   Olivenöl   Zitrone	
<b>Lachstranche</b>	<b>38.50</b>
Lachs (Norwegen)   Butter   Thymian	

---

## FLEISCH

### MEDITERRANE FUSION-KÜCHE

---

<b>Rindsfilet</b>	<b>58.50</b>
-------------------	--------------

Rind (Schweiz)

---

<b>Lammkotelettes</b>	<b>43.50</b>
-----------------------	--------------

Lamm (Neuseeland) | Kräuter

---

<b>Kalbs-Saltimbocca</b>	<b>49.50</b>
--------------------------	--------------

Kalb (Schweiz)

---

#### Saucen

Rotwein | Grüner Pfeffer mit Rahm | Steinpilz mit Rahm

---

## BEILAGEN

### FISCH UND FLEISCH

---

**Risotto | Schmale Nudeln | Langkorn-Reis | Marktgemüse |  
Hausgemachte Pommes frites | Bratkartoffeln**

---

## DESSERT

### MEDITERRANE FUSION-KÜCHE

---

<b>Crème Catalana</b>	<b>10.50</b>
Zitrone   Orange   Zimt   Milch   Eigelb   Rohzucker	
<b>Parfait Prado</b>	<b>13.50</b>
Eigelb   Geschmack   Zucker   Rahm	
<b>«Kay Pardon»</b>	<b>11.50</b>
Tartelette   Datteln   Rahm   Ei	
<b>Frucht-Kaviar</b>	<b>13.50</b>
Zitronen-Sorbet   Geschmack	

---