

The Spanish Platter 35
 Aioli Mallorca, Pimientos de Padron, Chorizo mit Kartoffeln,
 Datteln mit Sherry und Rauchspeck.
*Aioli Mallorca, Pimientos de Padron, Chorizo with potato wedges,
 Dates with Sherry and smoked bacon.*

The Italian Platter 35
 Rosmarin und Tomatenfocaccia, Matonella Rohschinken,
 Grana Padano Parmesan, pikant marinierte Oliven.
*Rosemary and tomato focaccia, Matonella cured ham,
 Grana Padano parmesan, marinated olives with a touch of spice.*

The Asian Platter 35
 Frühlingsrollen, Riesencrevetten “Japan Style”, Samosa, Poulet Satay,
 Rindshackfleischbällchen an grüner Thai Currysauce.
*Springrolls, Tiger prawns “Japan Style”, Samosa, Chicken Satay,
 Meatballs with green Thai curry sauce.*

Tapas & Snacks

Poulet Satay 14
Chicken Satay
 Vier Poulet Satay Spiesschen an würziger Erdnuss – Chilisauce.
Four chicken skewers topped with tasty peanut – chili sauce.

Nachos “Baja California” / Nachos “Baja California” 9
 Knusprige Mais Tortillas mit Cheddar überbacken, serviert mit rassiger Tomatensalsa.
Crisp corn tortillas, baked with Cheddar cheese and served with spiced tomato salsa.

Frühlingsrollen / Spring Rolls 11
 Acht vegetarisch gefüllte Frühlingsrollen, knusprig gebacken und begleitet von Chilisauce.
Eight vegetarian spring rolls, crispy baked and served with sweet chili sauce.

Samosa Bombay / Samosa Bombay	11
Acht vegetarische Samosataschen, knusprig gebacken, begleitet von Kräuter – Crème Fraîche. <i>Eight vegetarian Samosa pockets, crispy baked and accompanied by herbed sour cream dip.</i>	
Rosmarin & Tomaten Focaccia / Rosemary & Tomato Focaccia	12
Frisch aus dem Ofen, beträufelt mit kalt gepresstem Olivenöl, Aceto Balsamico und Salsa Verde. <i>Fresh out of the oven, drizzled with cold pressed olive oil, balsamic and green pesto sauce.</i>	
Oliven / Olives	7
Oliven aus Griechenland, leicht pikant mit Pepperocini und Oregano mariniert. <i>Greek olives, spiced up with a touch of pepperoncini and oregano.</i>	
Pimientos de Padron / Pimientos de Padron	12
Frittierte, spanische Paprikaschoten. könnten, aber müssen nicht feurig sein. Serviert mit Fleur de Sel zum selber würzen. <i>Fried, Spanish green peppers. Maybe or maybe not a bit spicy. Served with coarse sea salt to season as you please.</i>	
Mediterranes Antipasto / Mediterranean Antipasto	14
Frische Auberginen, Ramato Tomaten, Zucchini und Peperoni, mit Gartenkräutern im Ofen geröstet und mit kaltgepresstem Olivenöl verfeinert. Serviert mit Panerol- und Twisterbrot. <i>Fresh eggplant, Ramato tomatoes, zucchini and peppers, oven roasted with garden herbs and extra virgin olive oil. Served with Panerol- and Twisterbread.</i>	
Grana Padano Parmesan 12 Monate / Grana Padano Parmesan 12 months	9
Junger Parmesan, in Würfel geschnitten, serviert mit reduziertem Aceto Balsamico <i>Young Parmesan diced and served with an Aceto Balsamico vinegar reduction.</i>	
Sonnengetrocknete Ramato Tomaten / Sundried Ramato Tomatoes	6
Eingelegt in D.O.P Vergine Olivenöl aus dem Val Tellaro, serviert mit Panerol- und Twisterbrot. <i>Marinated in D.O.P virgin olive oil from the Val Terraro valley.</i>	
Prosciutto di Mattonella / Prosciutto from Mattonella	14
100 Gramm, luftgetrockneter Rohschinken aus der Lombardei, serviert mit Panerol- und Twisterbrot. <i>Four ounces of air-dried, cured ham from the Lombardy, served with Panerol- and Twisterbread.</i>	
Feta / Feta	7
Griechischer Feta in kaltgepresstem Olivenöl eingelegt und mit Rosmarin parfümiert, serviert mit Panerol- und Twisterbrot. <i>Greek Feta cheese, laid in cold pressed olive oil, scented with rosemary, served with bread.</i>	

All prices are expressed in Swiss Francs and are inclusive of 8% VAT.

Riesencrevetten “Saigon” / Tiger prawns “Saigon”	
Sieben mit Panko panierte Riesencrevetten, knusprig gebacken und serviert mit Chilisauce. <i>Seven Panko breaded tiger prawns, baked crispy and served with sweet chili sauce.</i>	12
Chorizo und Kartoffeln / Chorizo and potatoes	14
Gebratene Chorizo Wurst mit knusprigen Kartoffeln. <i>Seared Chorizo sausage with potato wedges.</i>	
Datteln & Speck / Dates & Bacon	11
Sieben gebackene Datteln im Rauchspeckmantel und mit Sherry verfeinert. <i>Seven oven baked dates, wrapped in smoked bacon and glazed with Sherry.</i>	
Thailändische Rindshackfleischbällchen / Thai Meat Balls	12
Neun zarte Rindsbällchen an pikanter grüner Thai Currysauce. <i>Nine tender beef meatballs, served with spiced green Thai curry sauce.</i>	
Aioli Mallorca / Aioli Mallorca	7
Luftige Aioli bestehend aus Milch und Olivenöl, serviert mit Panerol- und Twisterbrot. <i>Whipped, light spread, consisting of milk and olive oil. Served with Panerol- and Twisterbread.</i>	
Humus / Humus	8
Libanesisches Kichererbsenmousse mit Tahini und frischem Zitronensaft, serviert mit Panerol- und Twisterbrot. <i>Libanese chickpea spread, enhanced with tahini and a touch of fresh lemon juice.</i>	
Croque Monsieur “Classique” / Croque Monsieur “Classic”	12
Knusprig goldgelb gebackener Brioche Toast, gefüllt mit saftigem Beinschinken und höhlengereiftem Gruyère Käse. <i>Golden crisp baked brioche toasts, filled with juicy ham and Gruyère cheese.</i>	
Toast St. Tropez / Toast St. Tropez	12
Brioche Toast, belegt mit Tomaten, Baby Salatblättern, Parmesan und Oliven. <i>Brioche toast, topped with tomato, baby salad leaves, parmesan and olives.</i>	

**Wir beziehen unser Fleisch: Rind und Schwein aus der Schweiz und Italien;
Geflügel aus der Schweiz und Brasilien. Meeresfrüchte aus Thailand.**

*We select our meats: Beef and Pork from Switzerland and Italy.
Poultry from Switzerland and Brasil. Seafood from Thailand.*

All prices are expressed in Swiss Francs and are inclusive of 8% VAT.

All prices are expressed in Swiss Francs and are inclusive of 8% VAT.