

TAPAS & PAELLA

ZELEBRIEREN WIR GEMEINSAM DIESEN SCHÖNEN ANLASS AUF UNSERER TERRASSE, BEGLEITET VON
AUSERLESENEN WEINEN AUS UNSEREM WEINKELLER.

SAMSTAG 18. JUNI 2022 // AB 18:00 UHR

APÉRO

GEMÜSECHIPS / «FUET» TROCKENE WURST / SALZIGE MANDELN
(IN DER MITTE DES TISCHES SERVIERT)

1 GLAS CAVA DAZU

**

TAPAS

TORTILLA DE PATATAS, HALSSPECK MIT KREVETTEN, SAUTIERTE KALAMAR AUF «ROSTIT»,
ROMESCUSUPPE, ESCALIVADA MIT PINIENKERNE, MIESMUSCHELN IM «ESCABECHE» MIT FENCHELSALAT

BLANC SENGLAR MAS ROMEU 19' – CHARDONNAY, MACABEU / EMPORDÀ

FENTO ALBARINO 20' ALBARINO RIAS BAIXAS, SPANIEN

**

HAUPTGANG

KLASSISCHE PAELLA (POULET, KANINCHEN, GRÜNE BOHNEN, ARTISCHOCKEN, GAROFFO – WEISSE BOHNEN)

CALA NR 2 ODER VALLOCAIA

**

DESSERT

CREMA CATALANA 2022 / KIRSCHENKOMPOTT MIT MINZE-GLACÉ /
KATALANISCHE KRAPFEN «BUNYOLS DE VENT»

RATAFIA

**

3- GANG MENÜ

INKL. 1 GLAS SCHAUMWEIN, WASSER UND KAFFEE CHF 89.-

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MWST

Unser Fleisch stammt, wenn nicht anders deklariert aus der Schweiz

Makrele: Italien, Kalamari: Italien

Allergene und Intoleranzen: diesbezüglich bitten wir Sie, sich bei unseren Mitarbeitenden zu informieren.