

TRY SOMETHING FROM EVERY COAST ALL DAY LONG

TAPAS

.....

TAPAS
SELECTION
TO SHARE
.....

36

SYLT

Nordseekrabben mit Dillcrème und Zitronenpfeffer auf Pumpernickel (●) 10
North sea crabs with dill cream and lemon pepper on pumpernickel

Mini Sandwiches vom Matjes mit Dill-Orangen-Senfsauce, Wildkräutersalat, Kresse und Apfel in gerösteten Pumpernickeltalern ▲(●) 9
Mini sandwiches of matjes with dill-orange-mustard sauce, wild herb salad, cress and apple in roasted pumpernickel

IBIZA

«Parmesan-Churros» mit Basilikum und Dörrtomaten-Tapenade ■ 7
Parmesan-Churros with dried tomato tapenade and basil

«Gambas al ajillo» mit roten Peperoni, Knoblauch und Olivenöl ▲● 9
Shrimp with red peppers, garlic and olive oil

«Higos en Tocino» Feigen im Serrano-Kleid gebraten ▲● 8
Figs roasted in a serrano ham dress

LUCERNE

Tatar vom Schweizer Weiderind «Riviera Style» mit Focaccia (▲)● 10
Beef tartar «Riviera Style» with focaccia

Frischkäsedip mit Estragon und knackigem Gemüse ■▲ 6
Cream cheese dip with tarragon and vegetable sticks

SANTORINI

«Spinatquiche» an Tzatziki mit Gurken, Knoblauch und Dill ■ 7
Spinach quiche with tzatziki, cucumber, garlic and dill

«Saganaki» auf einer Interpretation von griechischem Hirtensalat ■ (▲) 8
Fried feta cheese on Greek shepherd salad

ST. TROPEZ

Marinierte grüne und schwarze Oliven mit Kräutern der Provence □▲● 6
Marinated green and black olives with herbs of Provence

«Jahrgangssardinen» aus der Dose mit Wildkräutersalat und roten Zwiebeln ▲● 12
Vintage sardines from the tin with wild herb salad and red onions

TAPAS
Y
VINO
.....

Tapas Selection
und 75 cl Rosé
CHF 75