

RESTAURANT  
*Cabrio*

Tapas

## Tapas

### **Liebe Gäste**

Begeben Sie sich auf eine kulinarische Reise in den sonnigen Süden. Unsere Tapas sind eine Hommage an die mediterrane Lebensfreude – handgemacht, vielseitig und voller Charakter.

Erleben Sie feine Kompositionen, die traditionelle Handwerkskunst mit moderner Raffinesse verbinden. Ob als genussvoller Auftakt, Begleitung zum Wein oder Menü zum Teilen – jedes Häppchen erzählt seine eigene kleine Geschichte.

Lassen Sie sich verführen von mediterraner Leichtigkeit, intensiven Aromen und vom besonderen Moment, den man am liebsten gemeinsam geniesst.

**Guten Appetit und viel Freude beim Geniessen!**

## Menu 1: Italien

### **Bruschetta mit Burrata und schwarzem Trüffel**

Burrata, Scheiben von schwarzem Trüffel und violettes Basilikum-Minigreen

### **Mini Arancini Nero di Seppia**

Mit Parmesancreme, Zitronenaioli und schwarzer Knoblauchaioli

### **Carpaccio vom Oktopus**

Mit Zitrusfrüchten (Orange, Zitrone, Grapefruit) – Filets, Gel und Schalenabrieb – Yuzu, Fenchel und Mohnsamen

### **Polpettine in geräucherter Tomatensauce**

Mit gegrillter Tomate, Pecorino und Ricottaschaum

### **Crostino mit Riesengarnele**

Mit Knoblauchbutter, Erbsen-Minz-Creme, Zitronenkaviar und Basilikumöl

**pro Person 54.-**

---

## Menu 2: Spanien

### Kartoffeltortilla

Mit karamellisiertem Zwiebelschaum,  
Chips von violetten Kartoffeln und Rosmarinsalz  
(optional mit schwarzem Trüffel)

### Kroketten vom Ibérico-Schinken

Mit Tomatenmarmelade, Chutney oder geräucherter Aioli

### Garnelen in Knoblauchöl

Mit konfiertem Knoblauchschaum und Weisswein, mit Chili aromatisiert

### Tosta mit Chorizo

Ibérico-Chorizo mit Apfel, Zwiebel und Pedro Ximénez (Jerez)

### Galicischer Oktopus

Oktopuscarpaccio mit Schaum von mehligen Kartoffeln,  
Paprika und Chips von violetten Kartoffeln

**pro Person 63.-**

---

## Menu 3: Lateinamerika

### **Arepas Reina Pepiada**

Gefüllt mit Huhn, Avocado, eingelegter roter Zwiebel, Koriander und Microgreens

### **Ceviche vom weissen Fisch**

Mit Leche de Tigre, Maracuja, geröstetem Mais (Cancha) und Süßkartoffelpüree

### **Venezolanischer Tostón**

Mit geschmortem Rindfleisch, Chimichurri, Pico de Gallo und Guasacaca

### **Guacamole**

Mit Avocado, Nachos, Yuzu-Gel, Tomatenkaviar und Minigreens

### **C mit C – Chili con Chorizo**

Argentinische Grill-Chorizo mit Püree von reifer Kochbanane,  
Kakaosauce, Chili und Ají Panela

**pro Person 58.-**

---

## Deklaration

Rind	US*, Schweiz, Italien
Kalb	Schweiz
Schwein	Schweiz
Poulet	Frankreich, Schweiz
Wurstwaren	Schweiz, Italien, Spanien
Forelle	Schweiz
Saibling	Schweiz, Island
Wolfsbarsch	Frankreich, Griechenland
Seezungen	Frankreich
Garnelen	Vietnam
Kaviar	China, Italien
Lachs	Schweiz, Grossbritannien, Norwegen
Backwaren	Schweiz, Belgien, Frankreich

\*US-Beef ist mit Hormonen behandelt