

RESTAURANT
Cabrio

Bankett-Menü

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.–

Alle Preise in Schweizer Franken.

Für Informationen zu Allergenen steht Ihnen unser Team gerne zur Verfügung.



Vegetarisch



Vegan

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 mehligem Kartoffeln,
Paprika und Chips von violetten Kartoffeln

pro Person 63.–



Menu 3: Lateinamerika

Arepa 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.–

Alle Preise in Schweizer Franken.

Für Informationen zu Allergenen steht Ihnen unser Team gerne zur Verfügung.



Vegetarisch



Vegan

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

*US-Beef ist mit Hormonen behandelt