



menü

## tapas

Marinierte Oliven	7	Hausgemachte Pilz Krokette	7
Jumi Käseauswahl	12	Pan con tomate	5
Hausgemachte Schinken Krokette	7	Prosciutto di Parma	9

## vorspeisen

Dreierlei Wurst von Jumi (Barolo, Fenchel, Wildschwein) mit Tomaten-Zwiebel-Konfitüre und Flavio's Rosmarin Focaccia	21
Pinsa Romana, Scamorza, Pilze, Tomaten und Basilikum	18
Patatas Bravas & Aioli	14
Carpaccio vom Rind, Kapern, Belper Knolle, Frisée und Zitrus Dressing	24/32
Lauwarmer Pulposalat, getrocknete Tomaten, Favabohnen, Oliven, Kartoffeln und Liebstöckel	24

## feld & wiese

castellan's Salat, Ziegenkäse, geräucherte Aubergine, Kalamata Oliven, Granatapfel	20
Randentatar, Ricotta, Romesco Sauce	19
Grillierte Karotten, Sumach Joghurt, Pistazien, Thymian, Kümmel	18
Grüner Blattsalat, Essig und Öl	14

## see & meer

Miesmuscheln, Gremolata und Paprika Panko	28
Pochierter Zander, Ratatouille und Oliven	40
Gebratener Wolfsbarsch, Auberginen Kaviar, Milde Rote Mojo Sauce	38

## land & weide

Lammkarree mit Kräuterkruste, Polenta, Bimi, Romesco, und Jus	50
Kalbskopfbäckchen, Kartoffelstampf, junge Rüebli und Portweinsauce	45
Frango Assado, grilliertes Mistkratzerli mit Salsa Verde	30
Rib-Eye Steak vom Rind 200g mit Jus	45

## pasta & risotto

Steinpilz Risotto, Belper Knolle, Walnuss und Schnittlauch	32
Agnolotti al brasato, Salbeibutter und Pecorino	28
Trofie Genovese, Basilikum Pesto, Kartoffeln und Keniabohnen	26

## sides

Polenta, Appenzeller Rahmkäse	11	Grillierter Brokkoli, Romesco	8
Aroz Seco Paella	10	Spinat, Knoblauchöl, Pinienkerne	8
Batatas a Murro, Kräuter	8	Ofen Sellerie, Mandeln, Rosinen	8
Tagliolini, Olivenöl, Basilikum	9	Grüner Blattsalat, Essig und Öl	8

