

CØR

The menu is inspired by the tapas one could enjoy in a traditional Spanish wine bar, with a plant-based twist. Using locally sourced & organic ingredients from small farmers, we produce everything freshly in-house.

APERITIU 22./p.p

5 bites selected by our Chef, ideal to get a taste of our menu for one person.

5 Häppchen ausgewählt von unserem Chef, ideal für eine Person.

CATA 39./p.p

Let us surprise you with three selected wines by the glass per person.

Wir überraschen Dich gerne: drei ausgewählte Weine im offenen Ausschank, pro Person.

PICA PICA *Small bites to snack while chatting*

Xips amb salsa <i>Kartoffelchips mit Salsa - Potato Crisps with Salsa</i>	9.
Olives marinades fetes a casa <i>Marinierte Olivenmischung - House marinade olive mix</i>	8.
Dàtils amb cansalada <i>Geräucherte Datteln - Smokey dates</i>	10.
Encurtits <i>Eingelegtes Gemüse - Pickles</i>	8.
Pebrot de Piquillo farcit 3pc <i>Gefüllte rote Piquillo mit Vunamousse - Vuna Mousse stuffed peppers</i>	9.
Everyone's darling; "La CORqueta" 1pc <i>Krokette - Croquette</i>	5.

*unser Brot ist hausgemacht *our bread is home-made *Die Speisekarte kann sich aufgrund der Saisonalität der lokal bezogenen Bio Zutaten ändern. Bitte teile uns mit, falls du Allergien oder Unverträglichkeiten hast. Alle Preise verstehen sich inklusive 8,1% MwSt. in CHF. *Menu is subject to change due to seasonality of Bio ingredients locally sourced. Please let us know if you have any allergies or food restrictions. All prices include 8.1% taxes in CHF.

PLATS PER COMPARTIR *Dishes to share or "tapas"*

Pa de vidre amb tomàquet <i>Katalanisches Brot mit Tomaten - Catalan bread with tomato</i>	9.5
Truita de patates amb allioli <i>Spanisches Omelette mi Aioli - Spanish omelette with aioli</i>	12.
Carxofes amb crema i llorer <i>Artischocken mit Frischkäse und Lorbeerblätter - Artichokes with cream cheese and bay leaf oil.</i>	10.5
Xampinyons farcits amb pesto i pinyons <i>Gefüllte Pilze mit Pesto - Mushrooms stuffed with pesto</i>	12.
Bikini COR - Pâtè de tofona negra de KLE amb ceps i formatge <i>Toastie mit Schwarze trüffel pâté, karamellisierte pilze und Käsecreme Black truffle pâté, caramelized mushrooms and melted cheese</i>	19.5
Amanida de tomaquet amb ametlles i menta <i>Knackiges tomaten salat mit Mandeln und minze Crunchy tomato salad with almonds and mint</i>	15.
2 Espàrrecs blancs amb salsa d'estragó, maionesa i kikos <i>Weißer Spargel mit Estragonsauce, Mayo und knusprigem Mais White asparagus with tarragon sauce, mayo and crunchy corn</i>	12.
Pa de vidre casolà torrat <i>Geröstetes hausgemachte Brot - Toasted homemade bread</i>	6.
DOLÇOS <i>Sweets for the heart</i> <3	
Torrija amb crema catalana i gerds (Regular's favorite) <i>Saftiges, frittiertes Brioche mit Crema catalana und Himbeeren Juicy fried brioche toast with Crema Catalana and raspberries</i>	12.
Pastis de formatge cremos amb maduixes, anous i mel <i>Cremiger Quarkkuche mit Erdbeeren, nüsse und blumen honig Creamy cheesecake with strawberries, walnuts and flower honey</i>	9.

SOBREMESA

/səubrəˈmesə/

Noun

A Spanish ritual performed around the dining table, after the plates have been cleared.

Involves hours of deep conversations, good company and great wine.