



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 9.
Kartoffelchips mit Salsa - Potato Crisps with Salsa

Olives marinades fetes a casa 8.
Marinierte Olivenmischung - House marinade olive mix

Dàtils amb cansalada 10.
Geräucherte Datteln - Smokey dates

Encurtits 8.
Eingelegtes Gemüse - Pickles

Pebrot de Piquillo farcit 3pc 8.
Gefüllte rote Piquillo mit Crème fraîche - Crème fraîche stuffed peppers

Everyone's darling; "La CORqueta" 1pc 5.
Kroquette - Croquette

*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 8.
Katalanisches Brot mit Tomaten - Catalan bread with tomato

Trita de patates amb allioli 12.
Spanisches Omelette mit Aioli - Spanish omelette with aioli

Xampinyons farcits amb pesto i pinyons 12.
Gefüllte Pilze mit Pesto - Mushrooms stuffed with pesto

Amanida de patata amb CORwpie Mayo 9.
Cremiger Kartoffelsalat - Creamy Potato Salad

Amanida d'enciam cruixent amb Romesco d'ametlles 12.
*Knackiges Salatherz mit Mandeln und Romesco
Crunchy salad hearts with almonds and Romesco*

Amanida de tomàquet, vinagreta de Xerès, piprarres i Arbequines 12.
*Tomatensalat, Sherry Vinaigrette, spanische Chilis und Arbequina Oliven
Tomato salad, Sherry wine vinaigrette, spanish chilies and Arbequina olives*

Bikini COR - Pâtè de tofona negra de KLE amb ceps i formatge fos 18.
*Toastie mit Schwarze trüffel pâté, caramelisierte pilze und Käsecreme
Black truffle pâté, caramelized mushrooms and melted cheese*

Pa de vidre torrat 6.
Geröstetes Brot - Toasted bread

Cassola de mongetes blanques 9.
Bohneneintopf - White bean stew

DOLÇOS *Sweets for the heart <3*

Torrija amb xocolata i cireres (Regular's favorite) 12.
*Saftiges, frittiertes Brioche mit Schokoladensauce und kandierten Kirschen
Juicy fried brioche toast with chocolate sauce and candied cherries*

Flam de caramel amb nata i maduixes 8.
*Cremiger Karamell-Flan mit Sahne und Saisonale obst
Caramel flan with whipped cream and seasonal fruit*

SOBREMESA */səubrə'mesə/*

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.