

SHED

TIME TO BE

<b>Schaumwein</b>	10 cl	<b>Roséwein</b>	10 cl
Franciacorta La Fiorita <i>Chardonnay , Pinot Nero</i> <i>Brut Docg, IT</i>	14	Sol Sera 2024 <i>Syrah</i> <i>Bulichella, Toscana, IT</i>	11
Champagne Cordon Bleu Brut <i>Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay</i> <i>De Venoge NV, Champagne, FR</i>	20	<b>Rotwein</b>	
<b>Weisswein</b>		Chateau Doyac 2019 <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc</i> <i>Haut Medoc Cru Bourgeois, FR</i>	10
Genio Y Figura 2023 <i>Albariño</i> <i>Bodegas Attis, Rias Baixas, ES</i>	10	Spes 2018 <i>Tempranillo</i> <i>Bodegas Loa, Ribera del Duero, ES</i>	10
Elisa Pouilly Fume 2023 <i>Sauvignon Blanc</i> <i>Didier Pabiot, Loire, FR</i>	11	Cuvée Spéciale 2016 <i>Malbec, Carbernet Franc, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot</i> <i>Don Martin, Mendoza, ARG</i>	13
Chiaranda 2022 <i>Chardonnay</i> <i>Donnafugata, Sizilien, IT</i>	13	Pegrandi Amarone della Valpolicella 2020 <i>Corvina, Corvinone, Molinara, Rondinella</i> <i>Alberto Vaona, Veneto, IT</i>	16
		Coldipietrerosse Suvereto 2018 <i>Cabernet Sauvignon , Merlot , Petit Verdot</i> <i>Bulichella, Toscana, IT</i>	17

## TAPAS EL CLASSICO

Olivas 	CHF	8
<i>Eingelegte Oliven</i>		
Pimientos de Padrón 		9
<i>Grüne Peperoni</i>		
Patatas Bravas 		9
<i>Kartoffeln   Pikantes Öl</i>		
Albondigas de Carne		17
<i>Rindsbällchen   Tomate</i>		
Gambas al Ajillo		18
<i>Krevetten   Knoblauchöl</i>		
<b>TAPAS DE MAR</b>		
Guiso de Mejillones		20
<i>Venusmuscheln   Miesmuscheln   Kabeljau</i>		
Calamares a la plancha		22
<i>Tintenfisch   Salsa Verde</i>		
Pulpo Sabroso		23
<i>Pulpo   Kartoffel   Jalapeños</i>		
Ceviche de Salmón		24
<i>Kohlrabi   Dashi   Reis</i>		

## TAPAS VEGETALES

Pan Tumaca 	CHF	7
<i>Focaccia   Tomaten   Olivenöl</i>		
Hummus Fresco 		9
<i>Basilikum</i>		
Baba Ganoush 		9
<i>Aubergine   Tahina   Kräuter</i>		
Pimientos de Piquillo rellenos de Ratatouille 		14
<i>Käse   Ratatouille</i>		
Berenjena al horno 		15
<i>Aubergine   Peperoni   Crème Fraîche   Rote Zwiebeln</i>		
Tortilla Española 		15
<i>Omelette   Kartoffel   Champignons   Chili   Apfelchutey</i>		
Dúo de Verduras al horno 		15
<i>Zucchini   Champignon   Schnittlauch-Dip</i>		
Empanadas Vegetarianas 		16
<i>Käse   Spinat   Champignon</i>		

## TAPAS CARNE

CHF

Croquetas de Jamón

19

*Kroketten | Rohschinken | Manchego Käse*

Tatar de Solomillo de Ternera

21

*Rindstatar | Röstzwiebel | Schnittlauch*

Jambalaya Chorizo

21

*Chorizo | Tomate | Reis | Peperoni*

Pollo Loco

22

*Pouletflügeli | Chili | BBQ*

Chicharrón

22

*Schweinebauch | Weisskabis | Chilimayonnaise | Kräuter*

Ribeye 140g

29

*Chimichurri*

## Postres

Arroz de Leche

8

*Milchreis | Zimt | Beerenkompott | Kokosmilch*

Churros

10

*Zimtzucker | Schokoladensauce*

Schokoladenmousse

8

*Schokolade*

Crepe relleno de Requesón

10

## Market Klassiker

CHF

Winzerplatte

*Schlossberger Käse | Rohes Speck | Knoblauchsalami | San Daniele* 32

Käseplatte 

*Von Familien-Käserei Jumi | Feigensenf* 26

## Tapas Menu

Menorca

*6 Variationen Für 2 Personen* 81

Mallorca

*8 Variationen Für 3 Personen* 119

Ibiza

*10 Variationen Für 4 Personen* 149

## TAPAS EL CLASSICO

CHF

Olivas 

*Pickled Olives*

8

Pimientos de Padrón 

*Padrón chili peppers*

9

Patatas Bravas 

*Potatoes | Spicy Oil*

9

Albondigas de Carne

*Meatballs | Tomato*

17

Gambas al Ajillo

*Prawns | Garlic Oil*

18

## TAPAS DE MAR

Guiso de Mejillones

*Venus clams | Mussels | Cod*

20

Calamares a la plancha

*Squid | Salsa Verde*

22

Pulpo Sabroso

*Octopus | Potato | Jalapeños*

23

Ceviche de Salmón

*Kohlrabi | Dashi | Rice*

24

## TAPAS VEGETALES

CHF

Pan Tumaca 

*Focaccia | Tomatoes | Olive Oil*

7

Hummus Fresco 

*Basil*

9

Baba Ganoush 

*Aubergine | Tahina | Herbs*

9

Pimientos de Piquillo rellenos de Ratatouille

*Cheese | Ratatouille*

14

Berenjena al horno 

*Eggplant | Bell Peppers | crème fraîche | red Onions*

15

Tortilla Española 

*Omelette | Potato | Mushrooms | Chili | apple chutney*

15

Dúo de verduras al horno 

*Mushroom | Zucchini | chive dip*

15

Empanadas Vegetarianas 

*Cheese | Spinach | Mushroom*

16

## TAPAS CARNE

CHF

Croquetas de Jamón  
*Croquettes | Ham | Manchego Cheese* 19

Tartar de Solomillo de Ternera  
*Beef Tartare | Fried Onion | Chives* 21

Jambalaya Chorizo  
*Chorizo | Tomato | Rice | Bell Pepper* 21

Pollo Loco  
*Chicken Wings | Chili | BBQ* 22

Chicharrón  
*Pork belly | White Cabbage | chili mayonnaise | Herbs* 22

Ribeye 140g  
*Chimichurri* 29

## Postres

Arroz de Leche  
*Rice Pudding | Cinnamon | Berry Compote | Coconut Milk* 8

Chocolate Mousse  
*Chocolate* 8

Churros  
*Cinnamon Sugar | Chocolate Sauce* 10

## Market Classic

CHF

Mixed Aperio Plate  
*Schlossberger Cheese | Bacon  
Garlic Salami | San Daniele Ham* 32

Cheese Plate   
*From the Jumi Family | Fig Mustard* 26

## Tapas Menu

Menorca  
*6 variations for 2 Persons* 81

Mallorca  
*8 variations for 3 People* 119

Ibiza  
*10 variations for 4 People* 149

## ALLERGIEN & UNVERTRÄGLICHKEITEN ALLERGIES & INTOLERANCES

*Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und Intoleranzen auslösen können, informieren dich unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.*

*Our staff will be happy to inform you about ingredients in our dishes that may cause allergies and intolerances on request.*

### DECLARATION OF ORIGIN

<i>Rind   Beef</i>	<i>Schweiz</i>	<i>Switzerland</i>
<i>Schwein   Pork</i>	<i>Spanien</i>	<i>Spain</i>
	<i>Schweiz</i>	<i>Switzerland</i>
<i>Poulet   Chicken</i>	<i>Schweiz</i>	<i>Switzerland</i>
<i>Lachs   Salmon</i>	<i>Schottland</i>	<i>Scotland</i>
<i>Muscheln   Mussels</i>	<i>Niederlande</i>	<i>Netherlands</i>
	<i>Frankreich</i>	<i>France</i>
<i>Krevetten   Prawns</i>	<i>Italien</i>	<i>Italy</i>
<i>Pulpo   Octopus</i>	<i>Spanien</i>	<i>Spain</i>
<i>Kabeljau   Cod</i>	<i>Italien</i>	<i>Italy</i>
<i>Calamari   Squid</i>	<i>Italien</i>	<i>Italy</i>
<i>Brot   Bread</i>	<i>Schweiz</i>	<i>Switzerland</i>

*Alle Preise sind inkl. MwSt  
Prices in CHF, including VAT*