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

Rind | Beef	*Schweiz*	*Switzerland*
Schwein | Pork	*Italien*	*Italy*
	Schweiz	*Switzerland*
Poulet | Chicken	*Schweiz*	*Switzerland*
Lachs | Salmon	*Schottland*	*Scotland*
Hirsch | Vesinon	*Österreich*	*Austria*
	Deutschland	*Germany*
Krevetten | Prawns	*Dänemark*	*Denmark*
	Vietnam	*Vietnam*
Pulpo | Octopus	*Spanien*	*Spain*
Calamari | Squid	*Italien*	*Italy*
Brot | Bread	*Schweiz*	*Switzerland*

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

SHED

TIME TO BE

Schaumwein

	10 cl
Franciacorta La Fiorita *Chardonnay , Pinot Nero* *Brut Docg, IT*	14
Champagne Intuition Brut *Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier* *Legras & Haas, FR*	20
Champagne Intuition Rose *Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier* *Legras & Haas, FR*	23

Weisswein

Anthilia 2025 *Catarratto* *Donnafugata, Sizilien, IT*	10
Elisa Pouilly Fume 2024 *Sauvignon Blanc* *Domaine Jonathan Didier Pabiot, Loire, FR*	12
Bourgogne Blanc 2022 *Chardonnay* *Domaine Rapet, Burgund, FR*	14

Market Classic

	CHF
Mixed Apero Plate	32
Cheese Plate *From the Jumi Family | Fig Mustard*	28

Tapas Menu

Menorca *6 variations for 2 Persons*	88
Mallorca *8 variations for 3 People*	126
Ibiza *10 variations for 4 People*	154

TAPAS CARNE

	CHF
Croquetas de Jamón *Croquettes | Ham | Manchego Cheese*	**19**
Tartar de Solomillo de Ternera *Beef Tartare | Fried Onion | Chives*	**21**
Jambalaya de Caza *Game Sausage | Rice | Chili | Cranberry | Bell Peppers*	**22**
Pollo Loco *Chicken Wings | Chilli | BBQ*	**22**
Guiso de Ciervo *Venison Stew | Polenta | Cranberries*	**22**
Ribeye 140g *Chimichurri*	**29**

Postres

Vermicelles de Castaña *Swiss Meringues | Vanilla Ice Cream*	**12**
Bocaditos de churro *Cinnamon Sugar | Chocolate Sauce*	**12**
Mousse de Chocolate Bicolor *Chocolate*	**13**
Crêpe de Requesón *Quark | Plum Compote | Cinnamon Ice Cream*	**15**

Roséwein

	10 cl
Gertrud 2025 *Pinot Noir, Gamay* *1/LAFFU, Wallis, CH*	**11**

Rotwein

Stupore Bolgheri Rosso 2022 *Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah* *Campo alle Comete, Toscana, IT*	**12**
Tempo d'Angelus 2023 *Merlot, Cabernet Franc* *Bordeaux, FR*	**12**
Mythos 2022 *Cabernet Sauvignon, Touriga Franca, Touriga Nacional* *Casal da Coelheira, Tejo, PT*	**14**
Bideona S4MGo Samaniego 2020 *Tempranillo; Graciano; Mazuelo; Garnacha* *Bideona, Rioja, ES*	**15**

TAPAS EL CLASSICO

	CHF
Olivas *Eingelegte Oliven*	8
Pimientos de Padrón *Grüne Peperoni*	9
Patatas Bravas *Kartoffeln | Pikantes Öl*	9
Albondigas de Carne *Rindsbällchen | Tomatensauce*	17
Gambas al Ajillo *Krevetten | Knoblauchöl*	18

TAPAS DE MAR

Beso del Mar *Crevetten – Cocktail | Lattich | Avocado | Spicy Cocktail Sauce*	21
Calamares a la plancha *Tintenfisch | Salsa Verde*	22
Pulpo a la Gallega *Pulpo | Kartoffel | Chorizo - Espuma*	23
Tartar de Salmón *Gurken | Sauer Halbrahm | Dill | Limette*	24

TAPAS VEGETALES

	CHF
Baba Ganoush *Aubergine | Tahina | Herbs*	9
Hummus de Calabaza *Pumpkin Seeds | Pumpkin Seed Oil | Chickpeas*	9
Buñuelos de Queso *Apple Chutney | Goat Cheese | Almonds*	13
Bolitas Crujientes de Lombarda *Baked Red Cabbage Balls | Porcini Beurre Blanc | Hazelnuts*	14
Pan de Coca *Pumpkin Cream | Beetroot | Goat Cheese | Pecans*	15
Portobello Relleno al Horno *Truffle Manchego Cream | Red Onions | Herbs*	15
Pintxo de Boletus *Focaccia | Porcini Tartar | Shallots | Arugula*	17
Tortilla Española *Omelette | Potato | Mediterranean Vegetables | Basil*	17
Empanadas Vegetarianas *Cheese | Spinach | Mushroom*	*19*

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 Sauce*	17
Gambas al Ajillo *Prawns | Garlic Oil*	*18*

TAPAS DE MAR

Beso del Mar *Prawn Cocktail | Lettuce | Avocado | Spicy Cocktail Sauce*	22
Calamares a la plancha *Squid | Salsa Verde*	22
Pulpo a la Gallega *Octopus | Potato | Chorizo Foam*	23
Tartar de Salmón *Cucumbers | Sour half-cream (sour cream) | Dill | Lime*	24

TAPAS VEGETALES

	CHF
Baba Ganoush *Aubergine | Tahina | Kräuter*	9
Hummus de Calabaza *Kürbiskerne | Kürbiskernöl | Kichererbsen*	9
Buñuelos de Queso *Apfelchutney | Ziegenkäse | Mandeln*	13
Bolitas Crujientes de Lombarda *Gebackene Rotkraut - Bällchen | Steinpilz Beurre Blanc | Haselnüsse*	14
Pan de Coca *Kürbiscreme | Randen | Ziegenkäse | Pekannnüsse*	15
Portobello Relleno al Horno *Trüffel Manchego Crème | Rote Zwiebeln | Kräuter*	15
Pintxo de Boletus *Focaccia | Steinpilztatar | Schalotten | Rucola*	17
Tortilla Española *Omelette | Kartoffel | Mediterranes Gemüse | Basilikum*	17
Empanadas Vegetarianas *Käse | Spinat | Champignon*	19

TAPAS CARNE

CHF

Croquetas de Jamón 19
Kroketten | Rohschinken | Manchego Käse

Tatar de Solomillo de Ternera 21
Rindstatar | Röstzwiebel | Schnittlauch

Jambalaya de Caza 22
Wild Wurst | Reis | Chili | Preiselbeer | Peperoni

Pollo Loco 22
Pouletflügeli | Chili | BBQ

Guiso de Ciervo 22
Hirschragout | Polenta | Preiselbeeren

Ribeye 140g 29
Chimichurri

Postres

Vermicelles de Castaña 12
Meringues | Vanilleglace

Bocaditos de churro 12
Churro – Bällchen | Zimtzucker | Schokoladensauce

Mousse de Chocolate Bicolor 13
Zweierlei Schokolade

Crêpe de Requesón 15
Quark | Zwetschgenkompott | Zimtglace

Market Klassiker

CHF

Winzerplatte
Schlossberger | Rohes Speck| Knoblauchsalami | San Daniele 32

Käseplatte
Von Familien-Käserei Jumi | Feigensenf 28

Tapas Menu

Menorca
6 Variationen Für 2 Personen 88

Mallorca
8 Variationen Für 3 Personen 126

Ibiza
10 Variationen Für 4 Personen 154