

paraiso

SMALL BITES

Nocellara-Oliven Salzmandarine, Petersilie	V/GF 8
Zucchiniblüten-Fritters Minze, Ziegenkäse	V 11
Sardellen-Toast Tomate, Basilikum, Sauerteig	V 12

AUS DEM GARTEN

Gegrillter Maissalat Avocado, Jalapeño, Limette, Koriander, Tomate, Feta	VA*/GF 16
Gegrillte Nektarinen Büffelmozzarella & Hot Honey	GF 17
Kohlrabi Aguachile Minze & Buchweizen	V/GF 16

VOM FEUER

Paraiso Gemüse vom Grill Tahini, Zhoug, Feta	VA*/GF 33
Mistkratzerli Rosmarin & gegrillte Zitrone	GF 38
Wolfsbarsch Vongole & Kokos-Limetten-Sud	GF 36
Côte de Porc Ajvar & grüner Pfefferjus	GF 35
Rib Cap Steak Café de Paris + 1stk Langustine	GF 44 GF +14
Lobster Rice, Safran, Krustentiersud & gegrillte Zitrone	GF 52

CRUDO & CO

Melonen-Carpaccio Pistazie, Basilikum, Rucola + mit Prosciutto	V/GF 17 GF +6
Kingfish Crudo Holunderblüte, Tomatenessenz, Kaffirlimette & Crevettenöl	GF 27
Carne Crudo Yuzu, fermentierter Pfeffer, gerösteter SauerteigBrot	GFA* 28

SPIESSLI VOM GRILL

Lion's Mane Shawarma Zhoug & Tahini-Joghurt	VA*/GF 12
Oktopus-Spiessli, Sambalbutter & gegrillte Cedri-Zitrone	GF 11
Piri-Piri Pouletspiessli Frühlingszwiebel & Aji Verde	GF 9

BEILAGEN

Knusprige Kartoffeln Knoblauch, Salbei	GF 8
Brocolini Sesam & Bonito	GF 9
Tomatensalat Yuzu, Thai-Basilikum	V/GF 8

DESSERT

Gegrillte Ananas, Rumkaramell , Kokossorbet	V/GF 9
Basque Cheesecake, Sommerbeeren, Verveine	GF 12
Marinierte Sommererdbeeren, Basilikum-Sauerrahmglace & Champagnergelee	GF 15

Rind/Poulet/Schwein (CH), Pulpo(CR), Hummer(CAN), Langostine (ISL),
Kingfish (JPN) Vongole/Sardellen (IT)

GLUTEN (GF) ohne Gluten produziert, kann minimale Spuren von Gluten
enthalten VEGAN (V) 100% pflanzlich/vegan

(VA* / GFA*) Kann auch vegan oder ohne Gluten produziert werden, kann
minimale Spuren von Gluten enthalten

Für detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen,
Gerichten stehen wir jederzeit gerne zur Verfügung.