

WARME GAUMENSCHMEICHLER

Caldo verde ohne/mit Chorizo*	9/11
Bacalhau-Kroketten mit Kräutercreme*	14
Pimientos de Padrón*	10
Batatas a murro mit Dip*	10
Poulet Piri Piri*	16
* alle 5 Gerichte serviert als 3-Gang-Menü	49
Weinbegleitung 3 x 1 dl nach Wahl aus der Offenweinkarte	25

Frittiertes Gemüse mit Salsa und Guacamole	16
Pasta der Woche mit Fleisch oder vegi	26
Gebratener Pulpo (E) mit Schmorschalotten, eingelegtem Apfel, Sellerie	22

KALTE KÖSTLICHKEITEN

Veritas in Vino – von allem ein bisschen	26
Piatto di carne – unser Tipp für Fleischliebhaber*innen (CH/IT)	24
Käse-Variation – eine vielfältige Auswahl von fünf Spezialitäten	24
Vegi-Teller – ein bunter Strauss fleischloser Köstlichkeiten	24
Panzanella-Salat – der klassische toskanische Brotsalat	12
Veritas-Salat ohne/mit Pancetta	12/14

Wenn nichts anderes steht, kommen Fleisch, Fisch, Bot- und Backwaren aus der Schweiz. Das Toastbrot und das glutenfreie Brot stammen aus AT. Leiden Sie unter Allergien oder Unverträglichkeiten? Gerne informieren wir Sie über die Zutaten in unseren Gerichten.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

HERZHAFTES TATAR

Tatar Classic als Vorspeise 70 gr./ganze Portion 140 gr.	19/28
Finnisches Tatar mit Vodka und Röstzwiebeln	24/32
Italienisches Tatar mit Oliven, getr. Tomaten und gehobeltem Käse	24/32
Piemontesisches Tatar mit Trüffelpaste	24/32
Gemüse-Tatar	15/19

KLEINE HÄPPCHEN

Chnolibrot	7
Focaccia mit Kräutern oder Gemüse	8/9
Eingelegte Oliven, Schälchen	4
Käse-Möckli	6
Tortillachips mit Avocadocrème und Salsa	8
Tsatsiki oder Tomatenpaste mit geröstetem Brot	8
Zucchetti-Baba Ghanoush mit Fladenbrot (FR)	8

SÜSSE VERSUCHUNG

Warme Ananas mit Glacé	9
Kugel Rahmglace oder Sorbet (diverse Sorten)	4
Warmes Schoggiküchlein (FR) mit Sorbet nach Wahl	9
Und für die nicht ganz so Süssen:	
Käseteller mit 3 verschiedenen Käsesorten	14