

tavo

COCKTAILS

NEGRONI 18

GIN - VERMOUTH
BITTER - CACAO

ISLA BLANCA 18

RUM - PINEAPPLE
COCONUT ESPUMA - BITTERS

MANGO VERDE 18

REPOSADO - MANGO
AGAVE - LIME

PALOMA ROJA 18

MEZCAL - LIME
GRAPEFRUIT - ANCHO CHILE

LA NUEZ 18

RYE WHISKEY - AMARETTO
HAZELNUT - LEMON

PISCO LOCO 18

VANILLA PISCO - PASSIONFRUIT
LEMON - ELDERFLOWER

ANGEL CAIDO 18

REPOSADO - MEZCAL
CASSIS - LIME - GINGER BEER

SOL NEGRO 18

DARK RUM - BANANA
VERMOUTH - SHERRY

MOCKTAILS

ROSA BRAVA 0% 14

ECOZERO 0% - ECO BITTER
PINK PEPPER - GRAPEFRUIT
TONIC

DIABLO SIN 0% 14

VERMOUTH 0% - BLUEBERRY
LIME - GINGER BEER



IM TAVO SERVIEREN WIR SPEISEN
UND GETRÄNKE HINTER DEREN
HERKUNFT WIR STEHEN.

DIE SPIRITUOSEN, WEINE UND
ZUTATEN WERDEN MIT MINIMALER
INTERVENTION HERGESTELLT.
ALLE PRODUKTE WÄHLEN WIR MIT
GRÖSSTEM RESPEKT GEGENÜBER
DER NATUR AUS.

ALLERGENE:
BITTE FRAGEN SIE UNSER
PERSONAL, OB WIR UNSERE
GERICHTE IHREN ALLERGIEN
ENTSPRECHEND UMSTELLEN
KÖNNEN.

PREISE IN CHF, INKL. MWST.

WEIN

SPRUDEL

VAN VOLXEM 11 | 65

RIESLING SEKT "1900 BRUT"
DE, N.V.

WEISSWEIN

FERAL (NO ALCOHOL) 8 | 50

N°1 WHITE BEET HOP
SZECHUAN PEPPER BIO, IT, N.V.

BODEGA COLOMÉ 8 | 50

TORRONTÉS, ARGENTINA
ARG, 2024

VAN VOLXEM 9 | 55

RIESLING KABINETT "ROTSCHIEFER"
DE, 2022

DOMAINE J. DE VILLEBOIS

10 | 60

SANCERRE BLANC AOC
FR, 2023

MARKUS RUCH 10 | 57

GEMISCHTER SATZ KLETTGAU AOC
CH, 2022

ORANGE

OCCHIPINTI 10 | 66

„SP68 BIANCO“, ALBANELLO,
MOSCATO DE ALEJANDRIA,
IGT TERRE SICILOANE, IT, 2023

ROTWEIF

DAVID MORET 9 | 52

PINOT NOIR VDF, FR, 2022

TENUTA DI TRINORO 11 | 68

MERLOT, CABERNET FRANC,
CABERNET SAUVIGNON, PETIT
VERDOT
LE CUPOLE IGT, IT, 2021

ROSÉ

MAISON GIAMBAGLI 10 | 60

ROSÉ „CHEMIN EN PROVENCE“
AOC BIO, 2024

tavo

SNACKS

NACHOS 11

TOTOPOS - ERBSENGUACAMOLE - PICKELS

+4.- ALPEN CHEDDAR SAUCE

CROQUETAS 15

OAXACA & HOCHMOOR KÄSE - JALAPEÑO - SALSA DE AJO

TACOS 8

RINDSTATAR - ARTISCHOCKE - JALAPEÑO

GRILLIERTE WASSERMELONE - QUESO FRESCO - AJI VERDE

SÜSSKARTOFFEL - AJI AMARILLO - ANANASSALSA - GEPUFFTER QUINOA

ALLE DREI 21

PLATES

TOMATENSALAT 17

TOMATEN - PFIRSICH - QUINOA

+14.- SIBERIAN 6-STAR, ANTONIUS KAVIAR

CEVICHE 15

GURKEN - JALAPEÑO - RADIESCHEN - PALMITOS

+8.- ALBELI, VIERWALDSTÄDTTERSEE

GRILLIERTER MAIS 16

WEISSE BIO BOHNEN - ANANASSALSA - CHILI CRISP

+10.- RINDS FLANK STEAK, MUOTATHAL

GEBACKENE SÜSSKARTOFFEL 14

ERBSENGUACAMOLE - PICO DE GALLO - CHIMICHURRI

DESSERT

MAISSCHAUM 13

DULCE DE LECHE - LIMETTE - WEISSE SCHOKOLADE