

Casa Lío

RESTAURANT | LOUNGE | TERRASSE

Starters

Kleiner Gemischter (Saisonal)	12.50
Nüsslisalat mit Ei und Speck	16.50
Mini-Lattich Salat an Hausdressing	14.50
Aioli mit Brot	12.-
Bell Pepper Bruschetta	15.-
Paprika Hummus mit Pita Brot und Granatapfelkernen	16.50
Edamame	12.-
Colyflower-Wings mit Sweet&Sour Sauce	16.50
Tomatencremesuppe mit Gin	13.50
Burrata mit Saisonalem Ofengemüse mit Serrano	24.50 +6.50
Burrata mit Perigord Trüffel und Trüffelhonig dazu Foccacia	28.50
Swiss Wagyu Beef Tatar dazu Ei, Kapern und Brioche Toast	29.50/37.50
Norwegischer Rauchlachs mit Brioche Toast dazu Meerrettich	24.-/29.-

Liebe Gäste, wir bitten Sie vor Ihrer Bestellung eventuelle Allergien und Intoleranzen dem Servicemitarbeiter mitzuteilen. Unsere Servicemitarbeiter stehen Ihnen für Informationen über Zutaten und Zubereitung der Gerichte zur Verfügung

Schweinefleisch
Rindfleisch
Poulet
Maispoulet
Lachs
Crevetten
Thunfisch
Loup de Mer

Schweiz, Spanien
Irland, Schweiz
Schweiz
Frankreich
Norwegen
Vietnam
Pazifik
Griechenland

Alle in dieser Karte aufgeführten Preise verstehen sich in CHF und inkl. 8,1 % MwSt.

Meat

Wir servieren ausschließlich erlesenes Fleisch von
Irischen Hereford-Rindern, das bei 800 °C im Beefer vollendet wird –
außen aromatisch karamellisiert, innen unvergleichlich zart!

Rindfleischspiess ca.180g	45.-
Rindsfilet ca.200g	51.-
Rib Eye ca.300g	52.-
Entrecote *Cafe de Paris* ca.200g mit Pommes Frites	58.-
Swiss Wagyu Beef-Burger 160g Karamalisierte Zwiebeln, Safran-Aioli, Pickle	29.50
Trüffel-Burger mit Swiss Wagyu Beef 160g Trüffelmayo, Scarmoza-Käse, Rucola	29.50
Asian Spare Ribs	37.-

Chicken

El Pollo Coco Loco mit Pack Choi Sweet & Sour	36.-
Red Chicken Curry mit Reis (Spicy)	32.-

Fish

Loup de Mer Filet	36.-
Black Tiger Crevetten Aglio, Olio e Peperoncino mit Tagliatelle	37.- 45.-
Tuna Tataki an Miso Vinaigrette, Peperoncini und Koriander	38.-

Sides

Ofengemüse	
Pommes Frites / Sweetpotato-Fries	8.-
Tagliatelle / Reis	
Hasselbach Baked Potato mit Sour Cream / Trüffelries	11.50

Vegi + Pasta

Mit Leidenschaft und handwerklicher Finesse kreieren wir authentische vegetarische Gerichte – kunstvoll komponiert aus feinsten Zutaten.

Tagliatelle Lio Style mit Serrano und Gin	36.-
Tagliatelle al Tartuffo	36.-
Melanzane di Parmigiana	28.-
Falafel auf Paprika Hummus mit Ofengemüse (Vegan)	28.-
Red Curry mit Reis (Spicy)	26.50

Kids

Für unsere kleinen Gäste

Chicken Nuggets mit Pommes	15.-
Kids Burger mit Pommes	17.50
Tagliatelle in Tomatencremesauce	14.-