



MEATING
bar | restaurant

MEATING THE WORLD

Im September führt uns unsere Reise nach Peru.
Zwischen Pazifikküste und Anden trifft frische
Limette auf feurige Chilis, kräftige Aromen auf
jahrhundertealte Küchentradition.
Peruanische Genusskultur, geprägt von Tradition.

Aperitif

Chilcano

15

Pisco | Ginger Ale | Limetten | Angostura

Vorspeise

19

Ceviche Peruano

im Limettensaft mariniertes Fisch | Leche de Tigre | Chili
rote Zwiebel | Koriander | Stangensellerie | Süsskartoffel

Hauptgang

48

Lomo Saltado

Rindsfiletspitzen | Chili | Tomaten | rote Zwiebeln
Kartoffeln | Jasminreis

Nur im September - first come, first meat.

Alle Angaben in CHF inkl. MwSt.

MENÜ
65 CHF
exkl.
Getränke