



IBIZA FOOD STUDIO

VITZNAU

The food is only as good as the ones
you share it with.

BORIS BUONO

JAMON BELLOTA 24.-

PIMIENTOS 14.-

GEGRILLTE GAMBA ROJA 24.-
2 Stück

AUSTERN 33.-
"Fine de Claire", 6 Stück

SNACKS

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH IN CHF INKL. MWST. /
PRICES IN CHF INCL. VAT

A P R | É R O

BUBBLES

A FUGA BLANCO 12.-

Albariño - Godello - Treixadura

OSMOTE 15.-

Chardonnay

ROSÉ

SELECCIÓN ESPECIAL 13.-

Tempranillo - Cabernet S. - Syrah

BLACKNOSE 14.-

Monastrell - Syrah - Merlot - Cabernet S.

COCKTAILS

ADANK'S BRUT 19.-

Pinot Noir

PERRIER-JOUET GB 19.-

Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir

WEISS

BY.OTT 13.-

Grenache - Cinsault - Syrah - Mourvèdre

ROT

IBIZA COLADA 18.-

FRAGEN SIE UNSER PERSONAL NACH
UNSEREN DAILY SPECIALS

M E N U

VORSPEISEN

KÜRBIS 21.-

geräucherte Mandeln - Dill - Ziegenkäse

ZANDER 26.-

Fenchel - Birne

BROKKOLI 27.-

schwarzer Knoblauch - Sobrasada

FELCHEN 26.-

grüner Apfel - Meerrettich - Basilikum

CHUCK STEAK 58.-

gerösteter Lattich - Salsa verde - Jus

ZANDER 47.-

Gemüse von der Rigi - Romesco

LINGUINE 36.-

schwarzer Trüffel - Sbrinz - Olivenöl

HAUPTGÄNGE

ERDBEERE 19.-

Joghurt - Dill - gesalzener Streusel

BROMBEERE 23.-

geräucherter Mascarpone - Verveine

DESSERT

M | E
N | U

F O L K L O R E 125.-

NICKS SPECIAL

3 VORSPEISEN ZUM TEILEN

HAUPTGANG

DESSERT

EXTRA TRÜFFEL LINGUINE 32.-



IBIZA FOOD STUDIO