



# LEICHTSINN

— TATAR, CEVICHE & WEIN —

# HISTORY

## TATAR

Das Gericht ist nach dem asiatischen Steppenvolk der Tataren benannt, denen damals noch nachgesagt wurde, sie hätten früher rohe Fleischstücke unter ihren Sätteln mürbe geritten und anschließend verzehrt.

## CEVICHE

Ceviche wird mit Peru assoziiert, gelegentlich mit Ecuador. Wichtige Zutaten des heutigen Gerichts wie Zwiebeln und Limetten wurden mit der spanischen Eroberung der Region im 16. Jahrhundert eingeführt.

In Peru gilt Ceviche heute als Nationalgericht. Im Land wird seit 2008 jährlich am 28. Juni der nationale Ceviche-Tag begangen. In peruanischen Großstädten wie Lima findet man zahlreiche Cevicherías.

## ZUBEREITUNGSART

Ceviche besteht in seiner ursprünglichen Form aus kleingeschnittenem, rohem Fisch verschiedener Sorten, der in einem «Leche de Tigre» (Tigermilch) genannten Sud mariniert wird. Der Sud besteht aus Zitrusensaft (meistens Limettensaft), Salz und Chilis; weitere Gewürze und Kräuter werden nach Geschmack hinzugegeben.

# APÉROHÄPPLI

## HÄPPLI

Nachochips mit Guacamole  
*Tortilla chips with guacamole*

kleiner Korb 3.8  
grosser Korb 5.8

Marinierte Oliven  
*Marinated olives*

4.8

Hummus serviert mit Brot  
*Hummus served with bread*

6.8

## ÄS CHLISES HÜNGERLI

Für den kleinen Hunger

9.8

2 Tatarbrötchen / Rindstatar oder Vegetarisches Tatar  
serviert mit Hummus und Brot  
*2 tartar toast / beef tartar or vegetarian tartar served with  
hummus*

## HÄPPLI-HOUR 17.30-18.30 UHR

1 Rindstatarbrötchen oder  
1 vegetarisches Tatarhäppchen,  
Nachochips, Guacamole, marinierte Oliven

p.P 5

*1 Beef tartar or 1 vegetarian tartar, tortilla chips, marinated  
olives*

## KÄSEPLÄTTLI & WURST

3 Traditionskäse aus der Chäsi Toffen  
Wurst, Trockenfleisch

18

*3 traditional swiss cheese  
sausage, meat*

# STARTERS

## SUPPEN

Gazpacho Andaluz 8.8  
*Gazpacho Andaluz*

Saisonale Leichtsinnsuppe 8.8  
*seasonal leichtsinn soup*

## SAISONALATE

Salat leicht – Mischsalat, Märit-Gemüstreifen 11  
*Mixed salad, market vegetable stripes*

Salat sinn – Quinoa, Gemüsewürfel, Mischsalat, 14  
Märit-Gemüstreifen  
*Quinoa, vegetable cubes, mixed salad, market vegetable stripes*

## SALATE MIT EMPANADAS

Salat „leicht“ – Mischsalat, Märit-Gemüstreifen 18.8  
entweder mit 2 Vegetarischen- oder  
2 Geflügelempanadas  
*Mixed salad, market vegetable stripes  
either with 2 vegetarian or 2 chicken empanadas*

Salat „sinn“ – Quinoa, Gemüsewürfel, Mischsalat, 22.8  
Märit-Gemüstreifen  
entweder mit 2 Vegetarischen- oder  
2 Geflügelempanadas  
*Mixed salad, quinoa, dried tomatoes  
with vegetarian or chicken empanadas*

### KÜCHENÖFFNUNGSZEITEN:

11.00 - 14.00 Uhr

17.00 - 21.00 Uhr

Samstag 11.00 - 22.00 Uhr

# TATAR

## KLASSIKER

Rindstatar – Leichtsinig gut 27.8  
*Classic beef tartar*

## CARNE CRUDA

Piemontesisches Kalbstatar – Schalotten, 29.8  
Olivenöl, Zitronenzeste  
*Calf tartar – Red onions, oliveoil, lemon zest*

## VEGETARISCH

Gemüsetatar – Belugalinsen, 24.8  
Wurzelgemüsebrunoise, Feta  
*Beluga lentiles vegetable tartare – Beluga lentils, root vegetables brunoise, feta*

# CEVICHE

## THUNFISCHCEVICHE

Thunfischcevice - Limettensaft, Olivenöl, 29.8  
rote Zwiebeln, Koriander, Avocadoviertel,  
Wasabi-Creme-fraiche  
*Tuna ceviche - Lime juice, oliveoil, red onions, coriander, avocado, wasabi creme fraiche*

## CEVICHE DORADE

Dorade Royale Ceviche - Rote Zwiebeln, 29.8  
Limette, Chili, Koriander, Süsskartoffelchips  
*Peruvian gilthead seabream ceviche - Red onions, lime juice, red chili, coriander, sweet potatoe chips*

Herkunft: Geflügel & Rind & Kalb Schweiz | Tuna Vietnam | Dorade Griecheland  
Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

# WEISSWEIN

**L'Enigme St. Saphorin Grand Cru AOC**  
Chasselas  
Dom. de Faverges, Waadt, Schweiz  
Verführerisch, balanciert, vollmundig - Natural Wine!

F1/dl  
53/7.8

**Huswy**  
Chardonnay, Gelber Muskateller, Grüner Veltliner  
Günter und Regina Triebaumer,  
Neusiedlersee, Österreich  
Jugendlich, auflockernd, rasant

45/7

**Verdejo Verderrubi**  
Viñedos Verderrubi, Rueda, Spanien  
Aromatisch, knackig, trocken - BIO

38/5.8

**Grüner Veltliner Federspiel Loibner Gärtner**  
Weingut Schmelz, Wachau, Österreich  
Würzig, strukturiert, kühl

48/7.5

**Pinot Bianco De Silva DOC**  
Weissburgunder  
Weingut P. Sölva & Söhne, Südtirol, Italien  
Duftig, elegant, langanhaltend

51/8

**Glaube-Liebe-Hoffnung-Riesling trocken**  
Riesling, Scheurebe, Muskateller  
Weingut Bergdolt Reif&Nett, Pfalz, Deutschland  
Mineralisch, saftig, pikant

46/7

# ROSEWEIN

## Huswy - Blaufränkisch

Günter und Regina Triebaumer, Neusiedlersee, Österreich  
Lebendig, beerig, trinkanimierend

Fl/dl

45/7

# ROTWEIN

## Huswy - Blaufränkisch Reserve

Günter und Regina Triebaumer, Neusiedlersee, Österreich  
Fulminant, dunkelfruchtig, animierend

Fl/dl

66/9.8

## Huswy - Blaufränkisch

Günter und Regina Triebaumer, Neusiedlersee, Österreich  
Rustikal, dunkelbeerig, herb

45/7

## Gallinita Ciega Tempranillo Roble DO

Bodegas Arrocal, Ribera del Duero, Spanien  
Fruchtig, dicht, samtig, - Natural Wine!

52/8

## Oro Rosso, Cuvée Prestigio, No2 DOC

Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc,  
Gamaret, Syrah, Pinot Noir  
Tenimento dell'Ör  
Aromatisch, elegant, würzig

55/8.5

## I vigneti Lagrein classico DOC

Lagrein  
Weingut P. Sölva & Söhne, Südtirol, Italien  
Samtig, fruchtig, zart

53/8



# SCHAUMWEIN

**Franciacorta**  
Chardonnay, Pinot Nero  
Castello Bonomi, Lombardei, Italien  
Ehrlich, exotisch, prickelnd

Fl/dl  
66/9.8

**Prosecco DOC Dry „Tondo“**  
Glera  
Paladin, Venetien, Italien  
Lebhaft, blumig, lieblich

49/7.8

# SÜSSWEIN

**Tawny Port / 6cl,**  
Quinta do Javali, Douro, Portugal

Fl/dl  
55/5.5

**Traminer Spätlese,**  
Günter und Regina Triebaumer, Neusiedlersee, Österreich

52/8



# HAUSGEMACHT



<b>Pesche-Spritz</b> Portwein, Holunderblütensirup, Prosecco	10.8
<b>Sinnlich-Leicht</b> Ingwerer, Spicy Ginger, Bier	10.8
<b>Asti</b> Wine-source auf Rosé Basis, gefrorene Beeren, Rosensirup	9.8
<b>Flo</b> Wine-source auf Weisswein Basis, Pfirsichsirup, Orange	9.8



# APERITIF

<b>Pimm's Cup</b>	12.8
<b>Apérol- Spritz</b>	9.8
<b>Apérol-Tonic</b>	9.8
<b>Port-o-Tonic</b>	9.8
<b>Hugo</b>	9.8
<b>Gsprützte Wyssé</b> süss oder sauer	7.8
<b>Pastis51, 2cl, 45% Vol.</b>	7.8
<b>Cynar, 4cl, 16% Vol.</b> Mit Zusatz	7.8 9.8
<b>Campari, 4cl, 23% Vol.</b> Mit Zusatz	7.8 9.8
<b>Martini bianco, 4cl, 23% Vol.</b> Mit Zusatz	7.8 9.8



# BIER

Ittinger Amber, 25 cl / 50 cl

5/7

Birra Moretti und Panaché, 25 cl / 50 cl

4.9/6.9

# FLASCHENBIER

Erdinger Weissbier, 5 dl

7.2

Staropramen, 5dl

6.8

Bärner Müntschi, 33 cl

6

Chopfab Trüb, 33 cl

5.8

Eichhof alkoholfrei, 33 cl

5.2

# SOFTDRINKS



Unsere Limonaden, 30cl/50cl	4.8/6.8
«Fresh Water» mit oder ohne Kohlensäure, 30cl/50cl	3/4.5
Coca Cola, 33cl	4.8
Coca Cola Zero, 33cl	4.8
Rivella rot, 33cl	4.8
Apfelschorle, 30cl	4.8
Thomas Henry 20cl Bitter Lemon, Spicy Ginger, Tonic Water	4.8
Chinotto 20cl	4.8
Sanbitter rosso 20cl	4.8
Orangensaft/Tomatensaft 20cl	4.8

# KAFFEE



Latte freddo mit doppeltem Espresso	5.8
Kaffee, Espresso, Ristretto	4.3
Doppelter Espresso	5.5
Latte Macchiato	5.5
Cappuccino	4.8
Milchkaffee	4.8
Warme oder kalte Ovomaltine und Schokolade	4.8

# TEE

Assam Bari Irish Breakfast, Bergkräuter Green Dragon Lung Ching, Ayurveda Herbs & Ginger, Refreshing Mint, Verveine, Sweet Berries	4.8
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----

# DRINKS

<b>Sours</b> Amaretto Sour, Pisco Sour, Whiskey Sour, New York Sour	14
<b>Negroni</b> Gin, Campari, Vermouth Rouge	13
<b>Mules</b> Moscow Mule, London Mule, Bärner Mule	13
<b>Gin Tonic</b> Bulldog, Thomas Henry Tonic Water Generous, Thomas Henry Tonic Water	13/14



# LIQUEURS

Baileys, 4cl, 17% Vol.	8
Jinja, 2cl, 22% Vol.	6
Frangelico, 4cl, 20% Vol.	7
Averna Amaro, 4cl, 28% Vol.	7
Amaretto Disaronno, 4cl, 28% Vol.	7
Tequila, 2cl, 24% Vol.	6
Three Sixty Vodka, 2cl. 37.5% Vol.	7

# DIGESTIVES

Cognac Delamain Pale & Dry XO, 2cl, 40% Vol.	15
Arran, 14 years, Single Island Malt, 4cl, 46% Vol.	15
Glengoyne Single Malt, 12 years, Highlands, 4cl, 43% Vol.	14
Robert Burns, Blended Scotch Whisky, 4cl, 40% Vol.	11
Grappa Alba Antica, Bosco del Merlo, 2cl, 45% Vol.	10
Grappa La Robusta, Pravis 2cl, 43% Vol.	9

# APÉRO RICHE

Wollen Sie ein Apéro riche im Leichtsinn organisieren?  
Zögern Sie nicht uns via Mail unter  
[info@leichtsinn.ch](mailto:info@leichtsinn.ch) zu kontaktieren.

Gerne schreiben wir für Sie die perfekte Offerte  
für bis zu 25 Personen.

Wir freuen uns von Ihnen zu hören!

Ihr Leichtsinn-Team

# DEGUSTATION

Federleichte Weingustation im Leichtsinn begleitet  
von unseren Hausspezialitäten

Anmeldung direkt an der Leichtsinn-Bar  
oder 031 312 12 00 / [info@leichtsinn.ch](mailto:info@leichtsinn.ch)