

## Nachmittagskarte 14.00-17.00 Uhr

**Gemischter Salat** kleine Portion / grosse Portion 6.50 / 10.50  
Blattsalat, Tomaten, Gurken, Mais und Rübli

**Spanischer Teller** 23.50  
Auswahl von Jamon Serrano, Chorizo, Manchego und Oliven

**Bocadillas**  
Serranoschinken oder Chorizo 7.50  
Brie oder Manchego 6.50

**Nachos** kleine Portion / grosse Portion 7.50 / 11.50  
Serviert mit Guacamole, Sauerrahm und Tomatensalsa

**Oliven und getrocknete Tomaten**  
Für eine Person 8.50  
Für zwei Personen 15.50  
Für drei Personen 21.50

**Kuchen**  
Tagesangebot 6.50

## Tapasplatten / Partyplatten

### Gemischte Tapas / Vegetarische Tapas

Einmal quer durch die Tapaskarte  
Für eine Person 16.50  
Für zwei Personen 29.50  
Für drei Personen 42.50

### Oliven und getrocknete Tomaten

Für eine Person 8.50  
Für zwei Personen 15.50  
Für drei Personen 21.50

### Partyplatten

Eine Auswahl der FORUM Tapas  
Platte für ca. 4 Personen 59.00  
Platte für ca. 6 Personen 85.00

Für Gruppen ab 10 Spezialangebot Partyplatte  
Platte für ca. 10 bis 12 Personen 120.00

# Tapas

<b>Napoli</b>	9.50
Bruschettas belegt mit feinsten Tomatenwürfeli und Basilikum	
<b>Toscana</b>	9.50
Bruschettas belegt mit Thymian- / Auberginenmousse	
<b>Milanese</b>	8.50
Arancini mit einer Kräuter-Frischkäsefüllung ( 6Stk. )	
<b>Albondigas</b>	10.50
Rinds-Meatballs in hausgemachter pikanter Tomatensauce ( 8Stk. )	
<b>Red Hot Jalapenos</b>	9.50
Grüne Pfefferschoten mit Frischkäsefüllung ( 6 Stk. )	
<b>Formentera</b>	10.50
Gemüsetortilla an einer hausgemachter Quark-Schnittlauchsauce	
<b>Humus</b>	10.50
Kichererbsen-Püree mit Olivenöl serviert mit warmem Pitabrot	
<b>Papas Bravas</b>	10.50
Kartoffelwürfel frittiert begleitet von Knoblimayo	
<b>Malaga</b>	10.50
Pouletsatayspiessli ( 3 Stk. )serviert mit Mangochutney	
<b>Moskau</b>	9.50
Russischer Salat mit Kartoffeln, Bohnen, Erbsen, Rüeбли und Ei	
<b>Caprese</b>	9.50
Dörrtomaten gefüllt mit Mozzarella (6 Stk.)	

<b>Calzone</b>	8.50
Mini Calzone gefüllt mit Tomaten und Mozzarella	
<b>Fritto di mare misto</b> klein / gross	16.50 / 28.50
Calamares, Seppioline, Crevetten, Rougetfilet frittiert serviert an scharfer Knoblimayo und Zitrone	
<b>Ibiza</b> klein / gross	15.50 / 24.50
Spanischer Serrano Rohschinkenteller	
<b>Madrid</b>	19.50
Spanischer Rohschinken-,Chorizo und Olivenplatte	
<b>Verdura</b>	11.50
Antipastiteller mit in Olivenöl eingelegte Zuchettis, Auberginen und Peperoni	
<b>Almeria</b>	9.50
Manchego / spanischer Schafsmilchkäseteller	
<b>Nachos</b> kleine Portion / grosse Portion	7.50 / 11.50
serviert mit Guacamole, Sauerrahm und Tomatensalsa	

## Querdurch

### Gemischte Tapas / Vegetarische Tapas

Einmal quer durch die Tapaskarte	
Für eine Person	16.50
Für zwei Personen	29.50
Für drei Personen	42.50

Herkunft Fleisch:  
Schwein ( Schweiz / Deutschland ) / Rind ( Schweiz/Argentinien ) / Kalb ( Schweiz ) / Poulet ( Schweiz / BRA)

## Suppen

**Crema di Porcini** 14.50  
Steinpilzcremesuppe mit Rosmarinschaum

**Thaisuppe** 14.50 / 16.50  
Kokosnuss-Zitronengrassuppe wahlweise mit Pouletbruststreifen oder Crevetten

## Salate

**Caesar Salat** 20.50  
Knackiger Lattich mit Pouletbrust, Croutons und Parmesanspänen

**Nüsslisalat** 19.00  
Grosser Nüsslisalat mit knusprigem Speck und Ei

**Griechischer Hirtensalat** 19.50  
Bunter Salat mit Peperoni, Tomaten, Gurken, Oliven, Zwiebelringen und Fetakäsewürfeln

**Barcelona Salat** 19.50  
Leichter Meeressalat mit Riesencrevetten, Surimi, Tomatenwürfel und Peperoni an einer leichten Zitronenvinaigrette. serviert mit Pane di tomato

**FORUM Salat**  
Bunt gemischter Blattsalat mit Hüttenkäse und verschiedenen Früchten garniert wahlweise mit  
Pouletbrust 23.50  
Riesencrevetten 29.00

## Abendkarte

**Carpaccio di manzo** Vorspeise / Hauptgang 18.50 / 24.50  
Fein geschnittenes Rindfleisch an einer Zitronenpfeffervinaigrette begleitet von Rucola und gehobeltem Parmesan

**Beef-Tatar** Vorspeise / Hauptgang 19.50 / 26.50  
Rassiges Schweizer Rindfleischtatar mit Cognac verfeinert und reichhaltig garniert, serviert mit Toast und Butter

**Crevettenspiess** 19.50  
Pikante Crevettenspiessli serviert mit einem Baked Patatoe und Schnittlauch-Sauerrahm-Dip

**Dal mare** 26.50  
Lauwarmer Meeresfrüchtesalat mit Rougetfilet, Seppioline und Crevetten dazu servieren wir Hummus und Sardisches Brot

**Risotto ai Funghi Porcini** 23.50  
Cremiger Risotto mit Steinpilz und Champagner verfeinert

**Entrecôte „Café de Paris“** 33.50  
Schweizer Rindsentrecôte(220gr) überbacken mit Café de Paris, begleitet von Marktgemüse und Pommes Frites

**Red Thai Curry**  
Curry mit Kokosmilch, Palmherzen, Limonenblätter und frischem Wok Gemüse begleitet von duftendem Jasminreis Wahlweise mit  
Chicken 24.00  
Shrimps 28.00  
Gemüse 21.00

**Pasta Forum** 23.50  
Penne an Peperoni-, Pilz-, Tomatenrahmsauce wahlweise mit Meatballs oder Pouletfleisch serviert

## Forum Klassiker

<b>Burger</b> Rindsburger (200gr) mit Käse überbacken im Sesambun, dazu servieren wir Country Fries	26.50
<b>Wienerschnitzel</b> Panierte Kalbsschnitzel, serviert mit Pommes Frites und Preiselbeerenmarmelade	36.00
<b>Steak</b> Gebratenes Kalbssteak (200gr) an Morchelrahmsauce, begleitet von Parmesan-Risotto und Marktgemüse	36.50

## Clubsandwiches

<b>The FORUM Club</b> Doppeldecker Toastsandwich gefüllt mit Poulet, Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Salat; serviert mit Spiegelei und Country Fries	25.50
<b>The Gentlemans Club</b> Doppeldecker Toastsandwich gefüllt mit Rindsfilet (160gr.), Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Salat; serviert mit Spiegelei und Country Fries	34.50
<b>The Vegetarian Club</b> Doppeldecker Toastsandwich gefüllt mit Dörrotomaten, Mozzarella, Basilikumpesto, Antipastigemüse serviert mit Spiegelei und Country Fries	26.50

## Dessert

<b>Tiramisu</b> Hausgemachtes Tiramisu mit Früchten garniert	13.50
<b>Fruchtsalat</b> Frischer Fruchtsalat serviert mit Sorbet nach Wahl	12.50
<b>Panna Cotta</b> Gestürtzte Rahmcreme serviert mit warmen Waldbeerensauce	11.50
<b>Halbflüssiger Schoggikuchen</b> (12min. Wartezeit) Frisch zubereiteter Schoggikuchen im Töpfli begleitet von Passionsfruchtsorbet	13.50
<b>Schoggikuchen</b> Warmer Schoggikuchen	6.50
<b>Schoggikuchenteller FORUM</b> Warmer Schoggikuchen mit Schlagrahm und frischen Früchten, eine Kugel Eis nach Wahl	14.50
<b>Sorbet Colonel</b> Zitronensorbet mit Vodka	14.50
<b>Glace und Sorbet</b> pro Kugel Nach Tagesangebot	3.50
<b>Mit Rahm</b>	1.50