



## APÉRO

**PARMASCHINKEN** 21.-  
**MIT BURRATA**  
*24 Monate gereift, grilliertes Brot*

**GRILLIERTE** 16.-  
**COCO WURST**  
*Fenchelsamen  
Rotwein Hopfensenf*

**COCO'S** 29.50  
**GEMÜSEKORB**  
*mit Sardellen Mayonnaise  
Für 2 Personen*

**GERÄUCHERTE** 16.-  
**BLUMENKOHLNUGGETS**  
*Aioli, Chili, Zitrone*

## CHEFS CHOICE

3 Gänge .....75.-  
5 Gänge .....95.-

**MIT WEINBEGLEITUNG**  
3 Gänge .....111.-  
5 Gänge .....155.-

## VORSPEISEN

**HANDGESCHNITTENES** 24.-  
**RINDSTATAR** 38.-  
*Röstzwiebeln, Cornichons  
Kapern*

**GRILLIERTERTES** 28.-  
**SEETEUFEL MEDAILLON**  
*Mönchsbart, Getrocknete  
Tomaten, Oliven,  
Tajin Beurre Blanc*

**FERMENTIERTE** 16.-  
**BLUTORANGE**  
*Aufgeschlagener Ricotta,  
Radicchio, Baumnuss*

**MARINIERTER** 24.-  
**TUNA UND LACHS** 38.-  
*Olivenöl, Kapern, Rote Zwiebeln*

**FREILAND** 19.-  
**NÜSSLISALAT**  
*Gehacktes Ei, Guanciale, Croutons*

**ARTISCHOCKENSALAT** 18.-  
*Balsamico, Parmesan,  
Pinienkerne, Schwarzer Trüffel*

**COCO FRIED CHICKEN** 21.-  
*Geschmorte Aubergine  
Chilimayonnaise, Koriander*

**RINDSCARPACCIO** 26.-  
**WIE IN VENEDIG**  
*Parmesan*

## PASTA

**HAUSGEMACHTE** 34.-  
**CARBONARA RAVIOLI**  
*Mascarpone, Guanciale,  
Pecorino, Schwarzer Trüffel*

**FUSSILI TRAPANESI** 25.-  
**NORMA**  
*Auberginen, Tomaten,  
Basilikum, gereifter Ricotta*

**FUSSILI TRAPANESI** 32.-  
**PUTANESCA**  
*Schwertfisch, Kapern, Oliven,  
Artischocken, Tomaten, Basilikum*

## BEILAGEN

**GRÜNES GEMÜSE** 8.-

**GEGRILLTE** 10.-  
**BROCCOLETTI**

**TRÜFFEL POMMES** 16.-

**WEISSWEIN RISOTTO** 8.-

**TRÜFFEL RISOTTO** 14.-

## DESSERTS

**TIRAMISU** 15.-  
**AM TISCH ZUBEREITET**  
*Amaretto, Limette*

**COCONEL** 16.-  
*Saures Apfelsorbet, Ingwerer*

**KNUSPRIGE** 14.-  
**APFELTASCHE**  
*Vanilleglace, Caramel*

**GEBACKENER** 15.-  
**ST. MARCELIN**  
*Traubenbutney, grilliertes Brot*

## VOM HOLZKOHLE-GRILL

**RINDSENTRECÔTE 250g**..... 54.-

**CÔTE DE BŒUF 800g**..... 110.-

**RINDS TOMAHAWK 1000g**..... 180.-

**RINDS RIB EYE 300g**..... 58.-

**KALBSKOTLETTE 350g**..... 59.-

**POULETSCHENKELSTEAK 220g**..... 29.-

**RINDSFILET "LE TIGRE QUI PLEURE" 220g**..... 58.-

**GANZER WOLFSBARSCH** .....46.-/92.-

**GANZE SEEZUNG 200g**..... 59.-

**TUNA STEAK 200g** ..... 46.-

**STEINBUTT für 2 Personen** ..... 110.-

**ZU ALLEN GRILLGERICHTEN EINE SAUCE INKLUSIVE:**

*Chimichurri, Tajin Beurre Blanc oder Sauce Béarnaise*

*Entrecôte, Rindsfilet und Rib Eye: ARG, Parmaschinken und Guanciale: IT, alle anderen Fleischstücke: CH, Seezunge: NLD, Crevetten: VNM, Tuna: Philippinen, Lachs: Norwegen, Wolfsbarsch und Dorade: Griechenland, Steinbutt: Spanien, Seeteufel: Island  
Alle Brot- und Backwaren werden in der Schweiz produziert.  
Für detaillierte Informationen zum Fischfang sowie bei Allergien und Un-erträglichkeiten fragen Sie unseren Service.  
Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.*

## SCHAUMWEINE

### PROSECCO MILLESIMATO N.V.

*Furlan (IT)*

*Glera*

9.50 | 66.-

### CUVÉE ALEXANDRE N.V.

*Soutiran, 1<sup>er</sup> Cru (FR)*

*Pinot Noir, Chardonnay*

*Pinot Meunier*

13.50 | 94.-

### FRANCIACORTA BRUT 2016

*Villa Franciacorta (IT)*

*Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Bianco*

13.- | 86.-

### BLANC DE BLANCS N.V.

*Ruinart (FR)*

*Chardonnay*

175.-

### BILLECART BRUT ROSE N.V.

*Billecart – Salmon (FR)*

*Pinot Noir, Chardonnay*

125.-

### DOM PÉRIGNON 2013

*Dom Pérignon (FR)*

*Chardonnay, Pinot Noir*

320.-

## ROSÉWEINE

### FISCHER'S FRITZ

#### FEDERWEISSER 2023

*Turmgut Erlenbach (CH)*

*Pinot Noir*

8.50 | 58.-

### WHISPERING ANGEL 2023

*Château d'Esclans (FR)*

*Grenache, Cinsault, Vermentino*

11.- | 77.-

### MIRAVAL 2023

*Brad Pitt & Marc Perrin (FR)*

*Syrah, Grenache, Cinsault*

69.-

## WEISSWEINE

### BLANC DU VILLAGE

#### SEMINAR 2023

*Weingut Diederik (CH)*

*Cabernet Blanc, Sauvignac, Muscaris*

9.50 | 65.-

### RESTAURANT COCO

#### HEIDA 2023

*St. Jodern Kellerei (CH)*

*Savagnin Blanc*

10.- | 69.-

### RIESLING FEINHERB 2022

*Weingut Wegeler (DE)*

*Riesling*

9.50 | 66.-

### GRÜNER VELTLINER

#### CARACTERE 2023

*Weingut Weszeli (AT)*

*Grüner Veltliner*

8.50 | 58.-

### PETIT CHABLIS 2022

*Domaine Durup (FR)*

*Chardonnay*

9.50 | 66.-

### NIVARIUS 2022

*Nivarius Blancos de Finca (ES)*

*Tempranillo Blanco*

9.50 | 60.-

### RULLY 1<sup>ER</sup> CRU 2021

*Domaine Leflaive (FR)*

*Chardonnay*

115.-

### PERLATO DEL BOSCO 2022

*Tua Rita (IT)*

*Vermentino*

60.-

### CERVARO DELLA SALA 2022

*Marchesi Antinori (IT)*

*Chardonnay, Grechetto*

140.-

## ROTWEINE

### PINOT NOIR 2019

*Klosterkellerei Einsiedeln (CH)*

*Pinot Noir*

9.- | 69.-

### G' D'ESTOURNEL 2019

*Château Cos d'Estournel (FR)*

*Merlot, Cabernet Sauvignon*

*Cabernet Franc*

11.- | 75.-

### LAUREL 2022

*Clos I Terrasses (ES)*

*Cabernet Sauvignon,*

*Garnacha, Syrah*

15.- | 105.-

### TRUS RESERVA 2017

*Bodega Trus (ES)*

*Tempranillo*

13.- | 90.-

### TREGGIAIA 2019

*Villa Bibbiani (IT)*

*Sangiovese, Cabernet Sauvignon*

9.50 | 66.-

### CHÂTEAU PHÉLAN SÉGUR 2016

*Château Phélan Ségur (FR)*

*Cabernet Sauvignon*

*Cabernet Franc, Merlot*

110.-

### ALTER EGO 2019

*Château Palmer (FR)*

*Cabernet Sauvignon, Merlot*

165.-

### GUIDALBERTO 2022

*Tenuta San Guido (FR)*

*Cabernet Sauvignon*

*Cabernet Franc, Merlot*

105.-

### ILATRAIA 2019

*Brancaia (IT)*

*Cabernet Sauvignon*

*Petit Verdot, Cabernet Franc*

110.-

## DIGESTIF

GERNE EMPFIEHLT IHNEN UNSER SERVICE  
EINEN PASSENDEN DIGESTIF

## WEINKELLER

Raritäten und Weinspezialitäten  
aus nah und fern finden Sie  
in unserem schönen Weinkeller.