






Tapas


kalte Tapas

zweifarbige Oliven aus Spanien 	6.-
Bruschettas mit Oliventapenade 	9.50
Bruschettas mit Tomaten – Knoblauch – Zwiebeln 	9.50
Crudités – Saisongemüse mit Dippsaucen	9.50
Humus – Pitabrot 	9.50
spanische Tortilla – Kartoffeln – Ei	11.50
Avocado gefüllt mit Tomaten – Zwiebeln 	13.-

kalts Plättli, Queso Manchego – Jamon Serrano – spanische Chorizo	12.-
Thunfischmouse – Pastetchen	12.-
Rindstatar – Butter – Toast	18.-
geräuchertes Lachstatar – Avocado - Zitronen – Toast	21.-

warme Tapas

Kartoffelwürfel an Almodos Knoblisauce	9.50
Weizentortilla Schinken oder Gemüse – Guacamole	12.50
Mozzarellasticks – Guacamole	15.-
Frühlingsrollen - hausgemachter Sweetchillisauce	15.-
frittierte Pimientos de Padron – Meersalz 	15.-
Fetakäse paniert in Sesam – Zwiebelchutney	15.-
Sepien pikant gebraten	12.-
gratinierte Jakobsmuscheln	14.-
Avocado gefüllt mit Tomaten – Zwiebeln - Crevetten	16.-
panierte Miesmuscheln	16.-
Riesencrevetten an Knobliöl – Chili – Kräuter	23.50
Lachsfilet Zitronen – Kräuter – Chili – Knoblauch	26.-
Datteln im Speckmantel	12.-
marinierte Pouletsplisse – weisse Dippsauce	12.50
zweierlei spanische Korketten Fleisch vs. Vegi - Knoblisauce	14.
Rindshackfleischbällchen (CH) an Tomatensauce	15.-

 diese Tapas sind Vegan

Aperoplatte Almodo auch Vegiplatten möglich mind. 2 Personen, max. 8 Personen auf einer Platte	15.- pro Person
--	-----------------

Jeden Samstag
ALL YOU CAN TAPAS!

für CHF 45.- kannst Du dich durch die ganze Karte degustieren

alle Preise in CHF und inklusive 7.7% MwSt.

HotStone

Bisonfilet	52.-	+ 50g / 8.50
Rindsfilet Swiss Prémium Beef	43.-	+ 50g / 7.-
Kalbshuft	36.-	+50g / 6.50
Guanako	36.-	+50g / 6.50
Rindsentrecote	32.-	+50g / 6.50
Pferdefilet	28.-	+50g / 5.50
Iberico Secreto	28.-	+50g / 5.50

die genannten Preise beziehen sich auf 200g Fleisch

eine Pouletbrust	21.-
drei Gemüsespiesse 	16.-

Beilagen

Süsskartoffelfries	6.-
Country fries	6.-
Patatas bravas	9.-
Risotto	9.-
Grillgemüse	9.-
Spinat	9.-

Saucen

scharfe sauce
Knoblsauce
weisse Sauce
Chimmichurri
Kräuterbutter
Sweet – Chilisauce

Fleischdeklaration

Bisonfilet aus USA,
kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen
Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Rindsfilet CH, Swiss Prémium Beef
von ausgesuchten Mastrassen, am Knochen vorgelagert

Kalbshuft aus der Schweiz

Guanako aus Chile

Rindsentrecote aus der Schweiz

Pferdefilet aus Uruguay

Iberico Secreto aus Spanien


Pouletbrust aus der Schweiz
nicht getumbelt

alle diese Stücke beziehen wir von der
Metzgerei Köfferli

alle Preise in CHF und inklusive 7.7% MwSt.

Barfood

Frühlingssalat

grüne Spargeln – Frühlingszwiebeln – Oliven – Cherrytomaten – Blattsalat - Vinaigrette  19.50
mit Fleischtopping nach Wahl 24.50

Spanischer Salat

Crevetten – Thon – Oliven – Cherrytomaten – Blattsalat 21.50

Cäsar Salat

Sesampoulet – Lattich – Croutons – Guken – Cherrytomaten – Grana Padano 24.50

Iberischer Salat

Blattsalat – Serrano – Lachs – Äpfel – Ananas 26.50

Der Burger

Rindfleisch – Cheddar – Speck – Zwiebelringe – Gurken -
Tomaten – Salat - Cocktailsauce – country fries 24.50

Der Miniburger

derselbe Burger, für die mit dem kleinen Hunger 20.50

Der Vegiburger

Kichererbsen – Zucchetti - Zwiebeln Burger
mit Gurken - Tomaten - Salat - Peperoni – Süsskartoffelpommes 24.50

Das Risotto

Spargel – Weisswein – Kräuter – Grana Padano 21.50

Die Pasta

Spaghetti aglio olio mit Gemüse  18.-
mit Crevetten 24.50

Deklaration

Rauchlachs aus Irland
Lachsfilet aus Norwegen
Crevetten aus Vietnam
Sepien aus westlicher pazifischer Ozean
Trockenfleisch aus Spanien
Burgerfleisch aus der Schweiz
Rindstatarfleisch aus der Schweiz