



Ankommen. Durchatmen. Geniessen.

Die Tapas und unser Barfood findest du in der Getränkekarte

Hast du einen Wunsch den du hier nicht findest, frag einfach nach. FAST alles ist möglich.

Vorspeisen

Frühlingsalat	15.-	
grüne Spargeln - Honigmlone - Erdbeeren - Blattsalat Jamon Serrano - leichte Vinaigrette		
Burratasalat	16.-	
Burrata - Feigen - Datterinitomaten - Pesto		
Spanischer Salat	16.-	
Cevetten - Thon - Oliven - Cherrytomaten - Blattsalat		
Las Palmas	9.50	
Pimientos de Padron - Meersalz		
Leon Forelle	14.50	
Avocado - Tomaten - Knoblauch - geräucherte Forell		
Gijon	18.50	
Riesencrevetten - Chili - Knoblauch - Olivenöl - Kräuter		
Tapasvariation	1P / 19.50	
warme Überraschungsvariation		2P / 34.-

Hauptgang



Grillierte Spargeln	18.-	
mit Vinaigrette		
Scallopine al limone	29.-	
Kalbsschnitzel an Zitronensauce		
Saltimbocca	29.-	
Kalbsschnitzel mit Jamon Serrano und Salbei		
Lachsfilet	26.-	
an Zitronensauce		
Weissweinrisotto	22.50	
mit Mischpilzen und Parmesan		
Spaghetti	18.50	
Pesto Verde mit Mischpilzen		
aglio, olio mit Riesencrevetten, pikant		22.50
Spargeln, Rahm, Kräuter, Rindsstreifen		23.50

Alle Preise in CHF und inklusive 7.7% MwSt.

Heisser Stein

Gemüsespiesse		16
150g Poulet		21
180g Lammracks	+60g / 6.50	27
200g Pferdefilet	+ 50g / 5.50	28
200g Entrecote	+ 50g / 6.50	32
200g Iberico Secreto	+200g / 26.-	36
200g Rindsfilet	+ 50g / 6.50	39

Diese Stücke werden auf dem heissen Stein mit drei passenden Salsas serviert.

Die Beilagen

Papas de la Casa	9
Parmesanrisotto	9
frischer Spinat	9
Almodo frites	6
Süsskartoffelfries	6



Süsses

Das Tiramisu	9.50
hausgemacht, serviert mit Schlagrahm	
Der Schoggichueche	9.50
lauwarm, serviert mit Vanilleeis und Schlagrahm	
Das Panna Cotta	8.50
hausgemacht, serviert mit heissen Waldbeeren und Schlagrahm	

Euer Almodo Team wünscht euch „ En Guete“

Schnäppli

Die traubigen - Grappa	2cl
Grappa di Barolo Principe Aldobrandini 43%	12.-
Grappa Paesanella Cru-Riserva	12.-
Die brandigen - Brandy	2cl
Carlos I Domecq 40%	9.-
Lepanto PX 36%	14.-
Die edlen - Cognac	2cl
Hennessy Fine de Cognac 40%	12.-
Hennessy X.O 40%	18.-
Die fruchtigen - Liköre	4cl
Limoncello della Costiera 32%	10.-
Tunel 14 Reserva Familiar 28%	10.-
Sambuca Molinari 42%	10.-
Nocciola 20%	10.-

Deklaration

Lachs aus Norwegen
Crevetten aus Vietnam
Poulet aus der Schweiz
Pferd aus Uruguay
Kalbshuft aus der Schweiz
Lamm aus Australien
Rindsfilet aus Australien
Rindshohrücken aus aus Grossbritannien
Iberico Secreto aus Spanien

Lieferanten

Fleisch von der Metzgerei Köfferli
Fisch von Braschler AG
Gemüse und Früchte von Marinello

Alle Preise in CHF und inklusive 7.7% MwSt.