

Tapas

Vegi

San Sebastian	Oliven zweifarbig	6.-
Pamplona	Champignons abgelöscht mit Weisswein	8.-
Barcelona	Bruschetta mit Tomaten, Knoblauch	8.50
Bilbao	Bruschetta mit Olivenpaste	8.50
Sevilla	Kartoffeln an Knoblisauce	9.50
Toledo	Queso Manchego	12.-
Madrid	spanische Tortillas	12.-
Oviedo	Weizentortillas – Grillgemüse - Cheddar	13.50
Leon	Avocado gefüllt Toamten - Zwiebeln	12.-
Mallorca	Mozzarellasticks mit Guacamole	14.50
Jaén	Frühlingsrollen mit selbstgemachter Sweetchillisauce	14.50
Las Palmas	frittierte Pimientos de Padron	15.50

Fisch

Alicante	Sepien, pikant gebraten	9.50
Leon	Avocado gefüllt mit Crevetten und Tomaten	14.50
Benidorm	frittierte Calamares	14.50
Valencia	panierte Riesencrevetten	15.-
La Coruña	panierte Miesmuscheln	16.-
Gijon	Riesencrevetten an Knoblauchöl	23.50

Fleisch

Malaga	spanische Chorizo	9.50
Salamanca	Datteln im Speckmantel	12.-
La Rioja	Chorizo abgelöscht mit Rioja Wein	12.50
Cantabria	marinierte Pouletspiesse mit weisser Sauce	12.50
Zaragoza	Fleisch Krokette	12.50
Sandanter	Chicken Nuggets an Knoblisauce	12.50
Oviedo	Weizentortillas – Schinken - Cheddar	13.50
Granada	Hackfleischbällchen an Tomatensauce	13.50
Ibiza	Jamon Serrano	14.50
Marabella	Pata Negra Schinken mit Melone	19.50
Nachos mit Käse		14.50
Nachos mit Speck und Käse		15.50

Tapas Platten

Überraschungsplatte, Vorspeise	1 Person	15.-
	2 Personen	26.50
Für 4 Personen		65.-
Für 6 Personen		85.-
Für 8 Personen		110.-

Heisser Stein

Gemüsespiesse		16
150g Poulet		21
200g Pferdefilet	+ 50g / 5.50	28
200g Ribeye	+50g / 6.50	32
200g Entrecote	+ 50g / 6.50	32
200g Rindsfilet	+ 50g / 6.50	39
200g Hirschfilet	+ 50g / 6.50	39

Saucen

Wähle drei Saucen:

Knoblauchsauce
weisse Sauce
scharfe Sauce
Guacamole
Kräuterbutter
Sweetchilli



Beilagen

patatas bravas	9
Parmesanrisotto	9
Blattspinat	9
Almodo frites	6
Süskartoffelfries	6
Saisongemüse	9

Salate

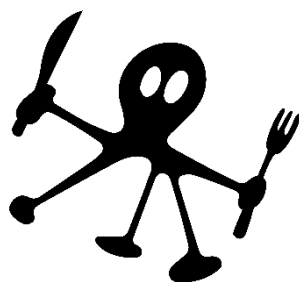
Wintersalat Nüsslisalat – Ei – Speck – Croutons – Französische Sauce	12.50 / 19.50
Spanischer Salat Crevetten – Thon – Oliven – Cherrytomaten – Blattsalat	21.5
Cäsar Salat Sesampoulet – Lattich – Croutons – Guken – Cherrytomaten – Parmesan	23.50
Iberischer Salat Blattsalat – Serrano – Lachs – Äpfel – Ananas	25.50

Burger

Der Burger Rindfleisch – Cheddar – Speck – Zwiebelringe – Gurken - Tomaten – Salat - smoked Cocktailsauce – Almodo fries	24.50
Der Mini Burger derselbe Burger, für die mit dem kleinen Hunger	20.50
Der Vegi Burger Kichererbsen – Zucchetti - Zwiebeln Burger mit Gurken - Tomaten - Salat - Peperoni – Süsskartoffelpommes	24.50

Klassiker

Kalbsschnitzel Zitronen – Rahm – Kräuter	29.
Das Tatar Rind – Toast – Butter – Kapern – Zwiebelringe	29.50
Lachsfilet Weisswein - Zitronen – Kräuter – Chilli – Koblach	26.-
Forellenfilet Butter – Knoblauch – Limetten – Peterli – Sardellen	32.50
Herbstrisotto Mischpilzen – Parmesan	22.50
Spaghetti Pesto Verde mit Mischpilzen	18.50
Carbonara	21.50
Bolognese	24.50
aglio, olio mit Riesencrevetten, pikant	22.50
Zirtonensauce – Lachs – Baumnüssen – Rahm	24.50



Schnäppli

Die Traubigen – Grappa	2cl
Paesanella Cru-Riserva	12.-
Paesanella Amarone	12.-
Paesanella Moscato	12.-
Grappa Of, Amarone Barrique	16.-
Die Brandigen – Brandy	2cl
Carlos Imperial 40%	12.-
Lepanto PX 36%	14.-
Die Edlen – Cognac	2cl
Hennessy Fine de Cognac 40%	12.-
Hennessy X.O 40%	18.-
Die Fruchtigen – Liköre	4cl
Limoncello, Humbel Stetten 25%	8.-
Tunel 14 de Mallorca 28%	8.-
Sambuca Molinari 42%	8.-

Deklaration

Lachs aus Norwegen
Crevetten aus Vietnam
Forelle aus der Schweiz
Poulet aus Argentinien
Pferd aus Uruguay
Kalbshuft aus der Schweiz
Lamm aus Australien
Rindsfilet aus Australien
Rindshohrücken aus Grossbritannien
Ribeye aus Grossbritannien
Muscheln aus Neuseeland
Speck aus der Schweiz
Burgerhackfleisch aus der Schweiz

Lieferanten

Fleisch von der Metzgerei Köfferli
Fisch von Braschler AG
Gemüse und Früchte von Marinello
Spanischer Produkte von El Andaluz