

Tapas



KALTE TAPAS

 zweifarbige Oliven an Hausmarinade	7.-
 Oliventappenaden-Bruschettas	10.50
 Tomaten-Bruschettas mit Basilikum	10.50
Caprese mit Burratina, Pistazienpesto und Rucola	12.50
 grüner Papayasalat mit Karamelnüssen, Chilli & Koriander	12.50
 Hummus mit Olivenöl & Chiliflocken – <i>dazu Ciabatta</i>	12.50
 Avocadosalat mit Tomaten & Zwiebeln	13.50
Käseplättli mit Gruyère, Manchego, Grana Padano, Provolone, Feigensenf	15.50
Jamón Serrano serviert mit Honigmelone & Walnüssen	13.-
Rauchlachstatar auf geröstetem Ciabatta	14.50
Avocadosalat mit Tomaten, Zwiebeln & Crevetten	16.50
Kalte Platte mit Queso Manchego, Jamón Serrano, Chorizo, Fuet, Oliven	18.50
Rindstatar mit Kapern, Essiggurke, Zwiebeln, Chili, Butter & Toast	19.- / 32.50

WARMER TAPAS

 *Patatas Bravas an Knoblisauce *oder Aioli Mayo	9.50
 Champignons an Knoblauch & Petersilie	10.50
Spanische Tortilla – <i>Kartoffeln & Ei</i> – Frischkäse-Sauce	11.50
 Frittierte Blumenkohlknuggets – BBQ Sauce	11.50
 Croquetas mit Pilzfüllung – Salsa	12.50
Empanadillas mit Jalapeños & Frischkäse – Aioli Mayo	12.50
 Empanadillas mit Gemüse – Aioli Mayo	12.50
Quesadilla mit Schinken oder Gemüse – Guacamole	12.50
 frittierte Pimientos de Padron mit Meersalz	13.50
 Frühlingsrollen mit Gemüse – Sweetchillisauc	15.50
Mozzarellasticks – Guacamole	15.50
Loaded Nachos mit Käse – Guacamole, Frischkäse-Sauce & Salsa	16.-
Almejas a la marinera – Venusmuscheln an Weissweinsud	13.50
Calamares à la Romana – Knoblisauce	13.50
Torpedo-Crevetten – Sweetchillisauc	13.50
Pulpo «a la gallega»	14.-
Zanderknusperli – Remoulade	15.50
Black Tiger Crevetten an Knobli & Cognac	16.50
Datteln im Speckmantel	13.50
Empanadillas mit Rindshackfleisch – BBQ Sauce	14.50
Croquetas de Carne – Knoblisauce	14.50
Croquetas de Pollo – Remoulade	14.50
Chicken Nuggets – Knoblisauce	14.50
Spicy Buffalo Chicken Wings	15.50
Grillierte Rindsfiletwürfel (Swiss Premium Beef) an Kräuterbutter	16.50

HOT CIABATTA-PANINIS

Tomaten-Burratina – Pistazienpesto – Rucola	14.50
Chorizo – Gruyère – schwarze Oliventappenade	14.50
Jamon Serrano – Frischkäse-Sauce – Rucola	14.50
Ribeyestreifen – Chimichurri – Provolone – Eisbergsalat	18.50

Aperoplatte Almodo (gemischte Tapas – ab 2 Personen) 17.50 pro Person

«Unsere Saucen sind mit viel Liebe und Sorgfalt hausgemacht»



STEAK-VARIATIONEN JE 200G

Bisonfilet	54.-	+ 50g / 9.50
Rindsfilet Swiss Prémium Beef	47.-	+ 50g / 9.-
Ribeye Swiss Prémium Beef	34.-	+ 50g / 7.50
Pferdefilet	30.-	+ 50g / 7.-

Degustations-Stein:

80g Bisonfilet & 80g Rindsfilet & 80g Ribeye & 80g Pferdefilet

320g / 59.-

BEILAGEN

Salat	8.-
Almodo fries	8.-
Linguine	8.-
Süsskartoffelfries	9.-
Patatas bravas	9.-
Grillgemüse	9.-

SAUCEN

Zu allen heissen Steinen
servieren wir Kräuterbutter,
scharfe Sauce und
Chimmichurri.

FLEISCHDEKLARATION

Bisonfilet aus den USA

kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Rindsfilet CH, Swiss Prémium Beef

von ausgesuchten Mastrassen, am Knochen vorgelagert

Pferdefilet aus Uruguay

Ribeye CH, Swiss Prémium Beef

von ausgesuchten Mastrassen, am Knochen vorgelagert



KLASSIKER



GRIECHISCHER SOMMERSALAT

26.50

Gurken – Tomaten – Zwiebeln – Rucola – Oliven – Feta – Granatapfelkerne – Kräuter

* PAPAYASALAT

29.50

Grüne Papaya – Glasnudeln – Karotten – grüne Bohnen – Cherrytomaten – Karamelnüsse
Chili – Koriander – grillierte Crevetten & Calamares

SANTA MARIA

24.50

Blattsalat – Rucola – Orangenfilets – Datteln – Cherrytomaten – Walnüsse – Rüebl
mit veganen Pilz-Croquetas

+5.50

SPANISCHER SALAT

27.50

Blattsalat – Crevetten – Lachstatar – Oliven – Cherrytomaten
mit Chorizo

+2.-

CÄSAR SALAT

27.50

Lattich – Crispy Pouletschenkel Stripes – Croutons – Gurken – Grana Padano –
Cherrytomaten
mit Speck

+3.-

DER BURGER / DER MINIBURGER

26.50 / 21.50

170g Rindfleisch – weisser Cheddar – Speck – Zwiebeln – Gurken
Tomaten – Salat – smoky Cocktailsauce – Almodo Fries

DER CHICKENBURGER

26.50

Pouletschenkel-Steak an Tortilla-Panade – weisser Cheddar – Zwiebeln – Gurken
Tomaten – Salat – Remouladensauce – Almodo Fries

TOP-UP YOUR BURGER

Gruyère (anstelle von Cheddar) / Rucola

1.-

Extra Käse

1.50

Karamalisierte Zwiebeln / Chorizo / Jalapeños

2.-

Spiegelei / Extra Speck

3.-

Avocado

3.50

Extra Fleisch (170g)

8.-

DER VEGANE BURGER / DER VEGANE MINIBURGER

26.50 / 21.50

Hausgemachtes Patty – Salat – Tomaten – Gurken – karamalisierte Zwiebeln
Aioli-Mayo – Süsskartoffelpommes

FISH'N'CHIPS

29.50

Zanderknusperli im Bierteig – Almodo Fries – Remouladensauce – Zitrone

* DIE PASTA

24.50

Linguine – Pistazienpesto – Grana Padano Chips – geröstete Pistazien
mit Bisonfilet-Würfel

+10.-

LOMO SALTADO

31.50

Peruanisches Pfannengericht – zarte Ribeyestreifen (Swiss prem. Beef) – Almodo Fries

DEKLARATION

Speck aus der Schweiz
Burgerhackfleisch aus der Schweiz
Poulet aus der Schweiz
Lachs aus den schweizer Alpen (GR)
Sepien aus dem Atlantik
Crevetten/Scampi/Vongole aus Vietnam
Pulpo aus Spanien
Chorizo / Jamon aus Spanien
Zander CH Zucht

LIEFERANTEN

Fleisch von der Metzgerei Köferli
Fisch/Meeresfrüchte von Bianchi
Gemüse und Früchte von Marinello
Spanische Produkte von El Andaluz
Gemüse von Fuhrer Futtermühle

Über Zutaten in unseren Gerichten, die
Allergien oder Intoleranzen auslösen
können, informieren Sie unsere
Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Alle Preise in CHF und inklusive 8.1% MwSt.