









# TAPAS



## KALTE TAPAS

 zweifarbige Oliven	6.-
 Bananenchips – scharfe Dipsauce	8.-
 Bruschettas mit Oliventapenade	9.50
Bruschettas mit Tomaten und Knobli	9.50
Crudités – Karotten – Gurken – Peperoni – Fenchel Dipsaucen	9.50
 Hummus – Pitabrot	9.50
 ganze Champignons – Knoblauch – Peterli	9.50
 Knoblibrot – Auberginen	11.50
Spanische Tortillas – Kartoffeln – Ei	11.50
Jamon Serrano – Trauben - Birnen	12.-
 Avocado gefüllt mit Tomaten – Zwiebeln	13.-
Kalts Plättli, Queso Manchego – Jamon Serrano – spanische Chorizo	12.-
Avocado gefüllt mit Tomaten –mit Crevetten	16.-
Rindstatar – Butter – Toast	18.-
geräucherter Lachssalat – Avocado – Zitronen – Toast	21.-

## WARMER TAPAS

Kartoffelwürfel an Almodos Knoblisauce	9.50
panierte Kartoffelbällchen – Parmesan – weisse Sauce	9.50
Fetakäse paniert in Sesam – Zwiebelchutney	12.-
Quesadilla Schinken oder Gemüse – Guacamole	12.50
Mozzarellasticks – Guacamole	15.-
Frühlingsrollen mit hausgemachter Sweetchillisauce	15.-
 frittierte Pimientos de Padron – Meersalz	15.-
Sepien pikant gebraten	12.-
Pulpo «a la gallega»	13.-
gratinierte Jakobsmuscheln	14.-
Riesencrevetten an Knobliöl – Chilli – Kräuter	23.50
Datteln im Speckmantel	12.-
marinierte Pouletsplisse – weisse Dipsauce	12.50
Chorizo – Rotwein – Sherry – Croutons	14.-
spanische Krokettchen Fleisch oder Vegi - Knoblisauce	14.-
Rindshackfleischbällchen (CH) an Tomatensauce	15.-

---

Aperoplatte Almodo  
ab 2 Personen bestellbar

15.- pro Person

---



Jeden Samstag

**ALL YOU CAN TAPAS!**


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



## STEAK-VARIATIONEN JE 200G

Bisonfilet	52.–	+ 50g / 8.50
Rindsfilet Swiss Prémium Beef	43.–	+ 50g / 7.00
Hirschfilet	39.–	+ 50g / 6.50
Ribeye	32.–	+ 50g / 6.50
Pferdefilet	28.–	+ 50g / 5.50
Iberico Secreto	28.–	+ 50g / 5.50

---

 Eine Pouletbrust	21.–
Grillgemüse	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

### Hirschfilet aus der Schweiz

### Pouletbrust aus der Schweiz

### Rindsentrecote aus der Schweiz

### Pferdefilet aus Uruguay


### Iberico Secreto aus Spanien





## KLASSIKER

### WINTERSALAT

 Nüsslisalat – Croutons – Pilzen – Eier – Speck - Frenchsauce  
mit Fleischtopping nach Wahl 19.50  
24.50

### SPANISCHER SALAT

Crevetten – Thon – Oliven – Cherrytomaten – Blattsalat 21.50

### CÄSAR SALAT

Sesampoulet – Lattich – Croutons – Gurken – grano padano  
Cherrytomaten – Parmesan 24.50

### IBERISCHER SALAT

Blattsalat – Serrano – Lachs – Äpfel – Ananas 26.50

### DER BURGER

Rindfleisch – Cheddar – Speck – Zwiebelringe – Gurken -  
Tomaten – Salat – smoked Cocktailsauce – Almodo 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

Süsskartoffel – Birnenwürfel – Parmesan 21.50

### DIE PASTA

 Aglio olio mit Gemüse 18.00  
mit Crevetten 24.50



### DEKLARATION

Lachs aus Norwegen  
Crevetten aus Vietnam  
Forelle aus der Schweiz  
Poulet aus Argentinien  
Pferd aus Uruguay  
Hirschfilet aus der Schweiz  
Lamm aus Australien  
Rindsfilet 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