









Tapas



KALTE TAPAS

 zweifarbige Oliven an Hausmarinade	7.-
 Oliventappenaden-Bruschettas	10.50
 Tomaten-Bruschettas mit Basilikum	10.50
 grüner Papayasalat mit Karamelnüssen, Chilli & Koriander	11.50
 Hummus mit Olivenöl & Chiliflocken – <i>dazu Ciabatta</i>	12.50
 Avocadosalat mit Tomaten & Zwiebeln	13.50
Käseplättli – Gruyère – Queso Manchego – Grana Padano – Feigensenf	15.50
Jamón Serrano serviert mit Melone & Walnüssen	13.-
Chicken & Avocado Wrap – Salat – Tomaten – Zwiebeln – Caesar Dressing	14.50
Rauchlachstatar auf geröstetem Ciabatta	14.50
Avocadosalat mit Tomaten, Zwiebeln & Crevetten	16.50
Kalte Platte – Queso Manchego – Jamón Serrano – Chorizo – Fuet – Oliven	18.50
Rindstatar mit Butter & Toast	19.- / 32.50

WARME TAPAS

Loaded Nachos mit Guacamole, weisser & scharfer Sauce	9.50
 * Patatas Bravas mit Knoblisauce *oder Aioli Mayo	9.50
 Champignons an Knoblauch & Petersilie	9.50
Spanische Tortilla – <i>Kartoffeln & Ei</i> – Frischkäse-Sauce	11.50
 Frittierte Blumenkohl nuggets – BBQ Sauce	11.50
 Croquetas mit Pilzfüllung – scharfe Sauce	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.-
 Frühlingsrollen mit Gemüse – Sweetchillisauc	15.50
Mozzarellasticks – Guacamole	15.50
Loaded Nachos mit Käse – Guacamole, weisser & scharfer Sauce	16.-
Calamares à la Romana – Knoblisauce	13.50
Torpedo-Crevetten – Sweetchillisauc	13.50
Pulpo «a la gallega»	14.-
Black Tiger Crevetten an Knobli & Cognac	16.50
Datteln im Speckmantel	12.50
Empanadillas mit Rindshackfleisch – BBQ Sauce	14.50
Croquetas de Carne – Knoblisauce	14.50
Chicken Nuggets – Knoblisauce	14.50
Buffalo Chicken Wings	15.50
Grillierte Rindsfiletwürfel (Swiss Prémium Beef) an Kräuterbutter	16.50

HOT CIABATTA-PANINIS

Tomaten-Mozzarella – Olivenöl – Salz & Pfeffer – Basilikum	13.50
Chorizo – Gruyère – schwarze Oliventappenade	14.50
Jamon Serrano – Frischkäse-Sauce – Rucola	14.50
Pouletbruststreifen – Cocktailsauce – Salat – Tomate – Gurke	15.50
Ribeyestreifen – Chimichurri – Provolone – Eisbergsalat	18.50
Aperoplatte Almodo (gemischte Tapas – ab 2 Personen)	17.50 pro Person

«Alle unsere Saucen sind mit viel Liebe und Sorgfalt hausgemacht»

 diese Tapas sind vegan

Alle Preise in CHF und inklusive 8.1% MwSt.



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	7.50
Almodo fries	7.50
Süsskartoffelfries	9.-
Patatas bravas	9.-
Risotto	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 <i>*mit veganem Feta</i>	
*  PAPAYASALAT	28.50
Grüne Papaya – Glasnudeln – Karotten – grüne Bohnen – Cherrytomaten – Karamelnüsse Chili – grillierte Crevetten & Calamares <i>*mit Räuchertofu anstelle von Seafood</i>	
 SANTA MARIA	23.50
Blattsalat – Rucola – Orangenfilets – Datteln – Cherrytomaten – Walnüsse – Rüebl <i>mit veganen Pilz-Croquetas</i>	+5.50
SPANISCHER SALAT	27.50
Crevetten – Lachstatar – Oliven – Cherrytomaten – Blattsalat <i>mit Chorizo</i>	+2.-
CÄSAR SALAT	27.50
Sesam-Chicken – Lattich – Croutons – Gurken – Grana Padano – Cherrytomaten <i>mit Speck</i>	+3.-
DER BURGER / DER MINIBURGER	26.50 / 21.50
180g Rindfleisch – weisser Cheddar – Speck – Zwiebeln – Gurken Tomaten – Salat – smoky Cocktailsauce – Almodo Fries	
TOP-UP YOUR BURGER	
Gruyère (anstelle von Cheddar)	1.-
Rucola	1.-
Extra Käse	1.50
Karamelisierte Zwiebeln	2.-
Chorizo	2.-
Jalapeños	2.-
Spiegelei	3.-
Extra Speck	3.-
Avocado	3.50
Extra Fleisch (180g)	8.-
 DER VEGANE BURGER / DER VEGANE MINIBURGER	26.50 / 21.50
Hausgemachtes Patty – Salat – Tomaten – Gurken – karamelisierte Zwiebeln Aioli-Mayo – Süsskartoffelpommes	
DER LACHS	34.50
Lachsfilet – Zitronenbutter – Thymian – Brunnenkresse – Weissweinisotto	
DIE PASTA	29.-
Rigatoni – Burrata – mediterranes Gemüse – Basilikum	
LOMO SALTADO	31.50
Peruanisches Pfannengericht – zarte Ribeyestreifen (Swiss premium Beef) – Pommes	

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 aus Vietnam
Pulpo aus Spanien
Chorizo / Jamon aus Spanien

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.