

Zum Einstieg



TAPAS

Tabla de Tapas zum Teilen 44.00
6 verschiedene kleine Tapasportionen

Tortilla española 8.00
Spanische Kartoffelomelette

Gambas al ajillo 17.50
Krevetten mit Knoblauch und Olivenöl

Albondigas con salsa de tomate 14.50
Rindsfleischkugeln an Tomatensauce

Chorizo a la sidra 13.50
Paprikawurst an Suremost pochiert

Pulpo a la gallega 24.50
Tintenfisch mit Olivenöl, Paprika und Meeressalz

Croquetas de jamón ibérico 4 piezas 12.00
Hausgemachte Rohschinken-Kroketten 4 Stk.



Vorspeisen

Sopa del día 8.00
Tagessuppe - wird täglich frisch zubereitet

Steak Tatar 24.00 / 33.00
Rindstatar mit Trüffelaroma und Toastbrot

Ensalada verde 9.00
Grüner Blattsalat

Ensalada mixta 10.00
Gemischter Salat

Ensalada del mercado 11.50
Märit-Salat – gemischter Blattsalat mit Speck und Ei

Dressings: Französisch, Italienisch und Balsamico

Hauptspeisen

PESCADOS

Fischgerichte

Salmón a la plancha 38.00
Grillierter Lachs mit Reis und Broccoli

Lenguado a la plancha 42.00
Grillierte Seezunge mit Salzkartoffeln und Broccoli

Colas de langostinos 41.00
*Marinierte Riesenkrevettenschwänze vom Grill
an einer feinen hausgemachten Kräutersauce
Butterreis*



CARNES

Fleischgerichte

Lomo empanado 25.50
*Paniertes Schweineschnitzel
in Butter goldgebraten mit Pommes-frites*

Lomo con salsa de champiñones 28.00
*Rahmschweineschnitzel, grillierte Pfirsich,
an Champignonsauce und Nudeln*

Bären Cordon-bleu 32.00
*Schweinefleisch mit Chorizo und Raclettekäse
Gemüse und Pommes-frites*

Costilla de Cerdo 36.50
*Spareribs an Barbecuesauce
Sous-Vide gegart und auf dem Holzkohlengrill abgerundet
mit Pommes-frites*

Escalope de ternera 38.00
*Wienerschnitzel in Butter goldbraun
gebraten mit Pommes-frites*

Filete a la plancha 180g 39.50
*Kalbspillard 180g mit Olivenöl
und Zitrone Gemüse und Pommes-frites*

Entrecot de caballo 200g 39.00
*Pferde-Entrecôte 200g
mit Curry-Pfefferbittersauce
Gemüse und Pommes-frites*

Solomillo español «Dry Aged» 52.00
*Spanisches Rindsfilet 200g
mit dem speziellen Reifenprozess
«Dry Aged»
an Portweinsauce
Gemüse und Pommes-frites*

PLATOS VEGETARIANOS Y PASTA

Vegetarische Gerichte und Pasta

Fagottini a la trufa 22.50
*Trüffelagottini mit Belperknolle und
Kräutern aus dem eigenen Garten*

Plato de verduras 24.00
Frisches Gemüse-Teller mit Olivenöl



ESPECIALIDADES DE LA CASA

Unsere Hausspezialitäten

*Paella mixta (ab 2 Personen) 39.50 p.P.
*Spanisches Reisgericht mit Fisch, Poulet
und Meeresfrüchten*

*Fideua (ab 2 Personen) 39.50 p.P.
*Spanisches Nudelgericht mit Fisch und
Meeresfrüchten*

*Nur Abendkarte oder mit Voranmeldung

Lieber Gast
Über die Zutaten in unseren Gerichten, die
Allergien oder Intoleranzen auslösen
können, informiert Sie gerne unsere
Mitarbeiter auf Anfrage.
Ihr Gastgeber

GUT ZU WISSEN

Herkunftsland

Poulet	Schweiz
Rind	Schweiz / Spanien
Schwein	Schweiz
Pferd	Spanien / Frankreich
Iberische Produkte	Spanien
Krevetten / Meeresfrüchte	Asien / EU
Tintenfisch / Kalamar	EU
Lachs / Fisch	Norwegen / EU