

# 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