



Zum Einstieg

TAPAS

Tabla de Tapas zum Teilen <i>6 verschiedene kleine Tapasportionen</i>	44.50	Chorizo a la sidra <i>Paprikawurst an Suremost pochiert</i>	13.50
Tortilla española <i>Spanische Kartoffelomelette</i>	8.50	Pulpo a la gallega <i>Tintenfisch mit Olivenöl, Paprika und Meeressalz</i>	24.50
Gambas al ajillo <i>Krevetten mit Knoblauch und Olivenöl</i>	17.50	Croquetas caseras de jamón ibérico 4 piezas <i>Rohschinken-Kroketten Hausgemacht, 4 Stk.</i>	12.50
Albondigas con salsa de tomate <i>Rindsfleischkugeln an Tomatensauce</i>	13.50		



Vorspeisen

Sopa del día <i>Tagessuppe - wird täglich frisch zubereitet</i>	8.50	Ensalada verde <i>Grüner Blattsalat</i>	9.50
Steak Tatar <i>Rindstatar mit Trüffelaroma und Toastbrot</i>	24.50 / 33.50	Ensalada mixta <i>Gemischter Salat</i>	10.50
		Ensalada del mercado <i>Märit-Salat – gemischter Blattsalat mit Speck und Ei</i>	12.00

Dressings: Französisch, Italienisch und Balsamico



Hauptspeisen

PESCADOS

Fischgerichte

Salmón a la plancha 38.50

Grillierter Lachs mit Reis und Broccoli

Lenguado a la plancha 44.00

*Grillierte Seezunge mit Salzkartoffeln
und Broccoli*

Colas de langostinos 41.50

*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 28.50

*Rahmschweineschnitzel, ,
an Champignonsauce und Nudeln
grillierte Pfirsich*

Bären Cordon-bleu 32.50

*Schweinefleisch mit Chorizo und
Raclettekäse
Gemüse und Pommes-frites*

Costilla de Cerdo 37.50

*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
Pommes-frites
Gemüse und Zitrone*

Entrecot de caballo 200g 39.50

*Pferde-Entrecôte 200g
mit Curry-Pfefferbuttersauce
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 23.50
Trüffelagottini mit Belperknolle und Kräutern aus dem eigenen Garten

Plato de verduras 24.50
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

GUT ZU WISSEN

Herkunftsland

Lieber Gast

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

Ihr Gastgeber

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