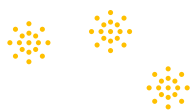




## Zum Einstieg

### 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 36.00

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

Costilla de Cerdo 38.00

*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 42.50

*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