



KLASSIKER

SANTA MARIA

Blattsalat – Rucola – Orangenfilets – Datteln – Cherrytomaten – Walnüsse – Rüebl <i>mit veganen Pilz-Croquetas</i>	23.50 +5.50
---	----------------

SPANISCHER SALAT

Crevetten – Lachstatar – Oliven – Cherrytomaten – Blattsalat	27.50
--	-------

CÄSAR SALAT

Sesam-Chicken – Lattich – Croutons – Gurken – Grana Padano – Cherrytomaten	27.50
--	-------

DER BURGER / DER MINIBURGER

180g Rindfleisch – weisser Cheddar – Speck – Zwiebeln – Gurken Tomaten – Salat – smoky Cocktailsauce – Almodo Fries	26.50 / 21.50
--	---------------

TOP-UP YOUR BURGER

Gruyère (anstelle von Cheddar)	1.-
Rucola	1.-
Extra Käse	1.50
Karamalisierte Zwiebeln	2.-
Chorizo	2.-
Jalapeños	2.-
Spiegelei	3.-
Extra Speck	3.-
Avocado	3.50
Extra Fleisch (180g)	8.-

DER VEGANE BURGER / DER VEGANE MINIBURGER

Hausgemachtes Patty – Salat – Tomaten – Gurken – karamalisierte Zwiebeln – Aioli-Mayo – Süsskartoffelpommes	26.50 / 21.50
--	---------------

DER LACHS

Lachsfilet – Zitronenbutter – Thymian – Brunnenkresse – Weissweinisotto	34.50
---	-------

DIE PASTA

Rigatoni – Burrata – mediterranes Gemüse – Basilikum	29.-
--	------

DAS SAFRAN RISOTTO

Weisswein – Reibkäse – Buttermargarine – Blattspinat – geröstete Pinienkerne <i>mit Black Tiger Crevetten (5 Stk.)</i>	29.- +9.50
---	---------------

LOMO SALTADO

Peruanisches Pfannengericht – zarte Ribeyestreifen (Swiss premium Beef) – Fries	31.50
---	-------

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.