



## KLASSIKER

### ALMODOS WINTERSALAT

Nüsslisalat – Ei – Speck – Croutons – Granatapfelkerne 23.50

### SANTA MARIA

Blattsalat – Rucola – Orangenfilets – Datteln – Cherrytomaten – Walnüsse – Rüebl  
mit veganen Croquetas 21.50  
26.50

### SPANISCHER SALAT

Crevetten – Lachstatar – Oliven – Cherrytomaten – Blattsalat 24.50

### CÄSAR SALAT

Sesampoulet – Lattich – Croutons – Gurken – Grana Padano – Cherrytomaten 24.50

### DER BURGER / DER MINIBURGER

180g Rindfleisch – Manchego – Speck – Zwiebeln – Gurken –  
Tomaten – Salat – smoky Cocktailsauce – Almodo Fries 24.50 / 20.50

### TOP-UP YOUR BURGER

Gruyère (anstelle von Manchego)	0.50
Rucola	1.-
Extra Käse	1.-
Karamalisierte Zwiebeln	2.-
Chorizo	2.-
Jalapeños	2.-
Spiegelei	2.50
Extra Speck	2.50
Avocado	3.-
Extra Fleisch (180g)	7.50

### DER VEGANE BURGER / DER VEGANE MINIBURGER

Hausgemachtes Patty – Salat – Tomaten – Gurken – karamalisierte Zwiebeln –  
Aioli-Mayo – Süsskartoffelpommes 24.50 / 20.50

### DER LACHS

Lachsfilet – Beurre blanc – gratinierter Fenchel – konfierte Radieschen – Risotto 34.50

### DIE PASTA

Hausgemachte Gnocchis – sautierte Eierschwämmli – Kürbiswürfel 27.50

### DIE VEGANE PASTA

Cremige „Penne Alfredo“ – Blumenkohl – Spinat – geröstete Pinienkerne 24.50

### LOMO SALTADO

Peruanisches Pfannengericht – zarte Ribeyestreifen – Almodo Fries 28.50

### DEKLARATION

Speck aus der Schweiz  
Burgerhackfleisch aus der Schweiz  
Lachs aus den schweizer Alpen (GR)  
Sepien aus dem Atlantik  
Crevetten/Scampi aus Vietnam  
Pulpo aus Spanien  
Chorizo / Jamon aus Spanien  
Jakobsmuscheln aus dem Atlantik  
Vongole aus Chile

### LIEFERANTEN

Fleisch von der Metzgerei Köferli  
Fisch von Braschler AG  
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.