











# Tapas

## KALTE TAPAS

 zweifarbige Oliven	6.-
 Safran-Karotten-Suppe	7.-
 grüner Papayasalat mit Karamelnüssen und Chilli	9.50
 Oliventappenaden-Bruschettas	9.50
 Tomaten-Bruschettas mit Basilikum	9.50
 Auberginenkaviar auf Crostinis	11.50
 Spanische Tortilla – <i>Kartoffeln &amp; Ei</i>	11.50
 Avocadosalat mit Tomaten & Zwiebeln	13.-
Jamón Serrano serviert mit Honigmelone & Walnüssen	12.-
Lauwarmer Crevettencocktail auf Salatbouquet	14.-
Kaltes Plättli – Queso Manchego – Jamón Serrano – Chorizo – Oliven	16.-
Avocadosalat mit Tomaten, Zwiebeln & Crevetten	16.-
Rindstatar mit Butter & Toast	18.-

## WARMER TAPAS

Nachos mit Guacamole, weisser Dipsauce & scharfer Sauce	9.-
Patatas Bravas mit Knoblisauce	9.50
 Champignons an Knoblauch & Petersilie	9.50
 Arancini mit scharfer Sauce	10.50
 Spanische Gemüsetortilla – Aioli-Mayo	10.50
 Croquetas veganas mit scharfer Sauce	11.50
 Artischockenherzen grilliert an Kräutermarinade	12.-
Empanadillas mit Jalapeños und Frischkäse – dazu BBQ-Sauce	12.-
Quesadilla Schinken oder Gemüse – dazu Guacamole	12.50
 frittierte Pimientos de Padron mit Meersalz	13.-
Nachos mit Käse dazu Guacamole, weisse Dipsauce, scharfe Sauce	14.50
 Mozzarellasticks mit Guacamole	15.-
 Frühlingsrollen mit Sweetchillisauce	15.-
Hausgemachte «Calamares à la Romana» – dazu Knoblisauce	12.-
Panierte Scampi mit Sweetchillisauce	13.-
Pulpo «a la gallega»	13.-
Black Tiger Crevetten an Knobli & Cognac	16.-
Datteln im Speckmantel	12.-
Empanadillas mit Rindshackfleisch – hausgemachte BBQ-Sauce	14.-
Croquetas de Carne – Knoblisauce	14.-
Chicken Nuggets – Knoblisauce	14.-
Buffalo Chicken Wings – BBQ-Sauce	14.-
Hausgemachte Rindshackfleischbällchen an Tomatensauce	15.-
Grillierte Rindsfiletwürfel (Swiss Prémium Beef) an Kräuterbutter	16.50

**«Alle unsere Saucen sind mit viel Liebe und Sorgfalt hausgemacht»**

---

Aperoplatte Almodo (gemischte Tapas) 15.- pro Person  
ab 2 Personen bestellbar

---

 diese Tapas sind Vegan



## STEAK-VARIATIONEN JE 200G

Bisonfilet	54.-	+ 50g / 9.-
Rindsfilet Swiss Prémium Beef	45.-	+ 50g / 8.-
Ribeye	32.-	+ 50g / 7.-
Pferdefilet	28.-	+ 50g / 6.-

### Degustations-Stein:

80g Bisonfilet & 80g Rindsfilet & 80g Ribeye & 80g Pferdefilet

320g / 55.-

#### BEILAGEN

Salat	6.-
Almodo fries	6.-
Süskartoffelfries	8.-
Patatas bravas	9.-
Risotto	9.-
Grillgemüse	9.-
Frischer Blattspinat	9.-

#### SAUCEN

Zu allen heissen Steinen servieren wir Kräuterbutter, scharfe Sauce und Chimmichurri.

#### FLEISCHDEKLARATION

##### Bisonfilet aus USA

kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

##### Rindsfilet CH, Swiss Prémium Beef

von ausgesuchten Mastrassen, am Knochen vorgelagert

##### Pferdefilet aus Uruguay

##### Ribeye aus der Schweiz

von ausgesuchten Mastrassen, am Knochen vorgelagert

##### Hirschfilet aus Neuseeland





## KLASSIKER

### PAPAYASALAT

Grüne Papaya – Glasnudeln – Karamelnüsse – Chilli – Crevetten & Calamares 24.50

### 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)	6.50

### DER VEGANE BURGER / DER VEGANE MINIBURGER

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

### DER LACHS

Lachsfilet – Zitrone – Thymian – Chilli – Weissweinrisotto 34.50

### DAS RISOTTO

Le Charmeur Rosé-Prosecco – Limettenkräuteröl – gebratene Jakobsmuscheln 27.50

### DIE VEGANE PASTA

Fusilli – hausgemachtes Pesto rosso – Zucchetti – frischer Oregano – Crème-fraîche 23.50

### DIE PASTA

Linguine alle Vongole - Weisswein – Zitrone – Knoblauch 25.50

### 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.

Alle Preise in CHF und inklusive 7.7% MwSt.