














Tapas

KALTE TAPAS

| | |
|---|-------|
|  zweifarbige Oliven | 6.- |
|  cremige Spinatsuppe – (mit Chorizo + 1.50) | 6.50 |
|  Antipasto-Gemüse | 9.50 |
|  Oliventappenaden-Bruschettas | 9.50 |
|  Tomaten-Bruschettas mit Basilikum | 9.50 |
|  Auberginenkaviar auf Crostinis | 11.50 |
|  Spanische Tortilla – <i>Kartoffeln & Ei</i> | 11.50 |
|  Avocadosalat mit Tomaten & Zwiebeln | 13.- |
| | |
| Jamón Serrano serviert mit Birne & Walnüssen | 12.- |
| Avocadosalat mit Tomaten, Zwiebeln & Poulet | 15.- |
| Kaltes Plättli – Queso Manchego – Jamón Serrano – Chorizo – Oliven | 16.- |
| Avocadosalat mit Tomaten, Zwiebeln & Crevetten | 16.- |
| Rindstatar mit Butter & Toast | 18.- |

WARME 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 |
|  Blätterteig-Cappelletti mit Kürbisfüllung | 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.- |
| Hirschfilet (160g) | 25.- | + 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

ALMODOS WINTERSALAT

Nüsslisalat – Ei – Speck – Croûtons – Granatapfelkerne 23.50

SANTA MARIA

Blattsalat – Rucola – Orangenfilets – Datteln – Cherrytomaten – Walnüsse 21.50
mit Blätterteig-Cappelletti (Kürbisfüllung) 26.50

SPANISCHER SALAT

Crevetten – Thon – Oliven – Cherrytomaten – Blattsalat 22.50

CÄSAR SALAT

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

DER BURGER

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

TOP-UP YOUR BURGER

| | |
|---------------------------------|------|
| Gruyère (anstelle von Manchego) | 0.50 |
| Rucola | 1.- |
| Karamalisierte Zwiebeln | 2.- |
| Chorizo | 2.- |
| Jalapeños | 2.- |
| Spiegelei | 2.50 |
| Extra Speck | 2.50 |
| Avocado | 3.- |
| Extra Fleisch (180g) | 6.50 |

DER MINIBURGER

derselbe Burger, für den kleinen Hunger 20.50

DER VEGANE BURGER

Hausgemachtes Patty – Salat – Tomaten – Gurken – karamalisierte Zwiebeln –
crème fraîche – Süsskartoffelpommes 24.50

DER LACHS

Lachsfilet – Zitrone – Thymian – Chilli – Weissweinsrisotto 34.50

DAS RISOTTO

Mischpilze – Weisswein – Grana Padano 24.50

DIE PASTA

Hausgemachte Randen-Gnocchi – Babyspinat – Dörrtomaten – Baumnüsse 24.50
mit Ricotta 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

LIEFERANTEN

Fleisch von der Metzgerei Köferli
Fisch von Braschler AG
Gemüse und Früchte von Marinello
Spanische Produkte von El Andaluz

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.