








Tapas



KALTE TAPAS

 zweifarbige Oliven an Hausmarinade	7.-
 Oliventappenaden-Bruschettas	10.50
 Tomaten-Bruschettas mit Basilikum	10.50
 mildes Ajvar mit geröstetem Ciabatta & Chiliflocken	10.50
 Hummus mit Olivenöl & Chiliflocken – <i>dazu Ciabatta</i>	12.50
 Avocadosalat mit Tomaten & Zwiebeln	13.50
Käseplättli mit Gruyère, Manchego, Grana Padano, Provolone, Feigensenf	15.50
Jamón Serrano serviert mit Birne & Walnüssen	13.-
*  Mini-Burritos mit Rindfleisch und Käse – dreierlei Dips <i>*sin Carne</i>	14.50
Rauchlachstatar auf geröstetem Ciabatta	14.50
Avocadosalat mit Tomaten, Zwiebeln & Crevetten	16.50
Kalte Platte mit Queso Manchego, Jamón Serrano, Chorizo, Fuet, Oliven	18.50
Rindstatar mit Kapern, Essiggurke, Zwiebeln, Chili, Butter & Toast	19.- / 32.50

WARME TAPAS

 Kürbis-Kokos-Suppe mit Croutons, Kürbiskernöl & gröstete Kürbiskerne	9.50
*  Patatas Bravas an Knoblisauce <i>*oder Aioli Mayo</i>	9.50
 Champignons an Knoblauch & Petersilie	9.50
Spanische Tortilla – <i>Kartoffeln & Ei</i> – Frischkäse-Sauce	11.50
 Frittierte Blumenkohl nuggets – BBQ Sauce	11.50
 Croquetas mit Pilzfüllung – Salsa	12.50
Empanadillas mit Jalapeños & Frischkäse – Aioli Mayo	12.50
 Empanadillas mit Gemüse – Aioli Mayo	12.50
Quesadilla mit Schinken oder Gemüse – Guacamole	12.50
 frittierte Pimientos de Padron mit Meersalz	13.-
Chili Cheese Fries mit Raclettekäse & Jalapeños	14.50
 Frühlingsrollen mit Gemüse – Sweetchillisauc	15.50
Mozzarellasticks – Guacamole	15.50
Loaded Nachos mit Käse – Guacamole, Frischkäse-Sauce & Salsa	16.-
Calamares à la Romana – Knoblisauce	13.50
Torpedo-Crevetten – Sweetchillisauc	13.50
Pulpo «a la gallega»	14.-
Croquetas de Bacalao (Kabeljau) – Remoulade	14.50
Black Tiger Crevetten an Knobli & Cognac	16.50
Datteln im Speckmantel	12.50
Empanadillas mit Rindshackfleisch – BBQ Sauce	14.50
Croquetas de Carne – Knoblisauce	14.50
Croquetas de Pollo – Remoulade	14.50
Chicken Nuggets – Knoblisauce	14.50
Spicy Buffalo Chicken Wings	15.50
Grillierte Rindsfiletwürfel (Swiss Prémium Beef) an Kräuterbutter	16.50

HOT CIABATTA-PANINIS

Tomaten-Mozzarella – Olivenöl – Salz & Pfeffer – Basilikum	13.50
Chorizo – Gruyère – schwarze Oliventappenade	14.50
Jamon Serrano – Frischkäse-Sauce – Rucola	14.50
Pouletbruststreifen – Cocktailsauce – Salat – Tomate – Gurke	15.50
Ribeyestreifen – Chimichurri – Provolone – Eisbergsalat	18.50
Aperoplatte Almodo (gemischte Tapas – ab 2 Personen)	17.50 pro Person

«Unsere Saucen sind mit viel Liebe und Sorgfalt hausgemacht»

 diese Tapas sind vegan

Alle Preise in CHF und inklusive 8.1% MwSt.



STEAK-VARIATIONEN JE 200G

Bisonfilet	54.-	+ 50g / 9.50
Rindsfilet Swiss Prémium Beef	47.-	+ 50g / 9.-
Ribeye Swiss Prémium Beef	34.-	+ 50g / 7.50
Pferdefilet	30.-	+ 50g / 7.-

Degustations-Stein:

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

320g / 59.-

BEILAGEN

Grillierter Maiskolben	7.50
Salat	8.-
Almodo fries	8.-
Süsskartoffelfries	9.-
Patatas bravas	9.-
Safran-Tagiolini	9.-
Grillgemüse	9.-

SAUCEN

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

FLEISCHDEKLARATION

Bisonfilet aus den 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 CH, Swiss Prémium Beef

von ausgesuchten Mastrassen, am Knochen vorgelagert





KLASSIKER

ALMODOS WINTERSALAT

Nüsslisalat – Ei – Speck – Croutons – Granatapfelkerne

26.50

SANTA MARIA

Blattsalat – Rucola – Orangenfilets – Datteln – Cherrytomaten – Walnüsse – Rüebl
mit veganen Pilz-Croquetas

23.50

+5.50

SPANISCHER SALAT

Crevetten – Lachstatar – Oliven – Cherrytomaten – Blattsalat
mit Chorizo

27.50

+2.-

CÄSAR SALAT

Sesam-Chicken – Lattich – Croutons – Gurken – Grana Padano – Cherrytomaten
mit Speck

27.50

+3.-

DER BURGER / DER MINIBURGER

180g Rindfleisch – weisser Cheddar – Speck – Zwiebeln – Gurken
Tomaten – Salat – smoky Cocktailsauce – Almodo Fries

26.50 / 21.50

DER CHICKENBURGER

Pouletschenkel-Steak an Tortilla-Panade – weisser Cheddar – Zwiebeln – Gurken
Tomaten – Salat – Remouladensauce – Almodo Fries

26.50

TOP-UP YOUR BURGER

Gruyère (anstelle von Cheddar) / Rucola

1.-

Extra Käse

1.50

Karamalisierte Zwiebeln / Chorizo / Jalapeños

2.-

Spiegelei / 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

FISH'N'CHIPS

Kabeljau im Bierteig – Almodo Fries – Remouladensauce – Zitrone

29.50

* CHILI CON CARNE / *CHILI SIN CARNE

Hausgemachtes Chili – Rindshackfleisch – Mais – Bohnen – dazu Tortilla-Chips

25.50

LOMO SALTADO

Peruanisches Pfannengericht – zarte Ribeyestreifen (Swiss prem. Beef) – Almodo 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.