









TAPAS



KALTE TAPAS

 zweifarbige Oliven	6.-
 Bananenchips – scharfe Dippsauce	8.-
 Bruschettas mit Oliventapenade	9.50
Bruschettas mit Tomaten und Knobli	9.50
Crudités – Karotten – Gurken – Peperoni – Fenchel Dippsaucen	9.50
 Hummus – Pitabrot	9.50
 ganze Champignons – Knoblauch – Peterli	9.50
 Knoblibrot – Auberginen	11.50
Spanische Tortillas – Kartoffeln – Ei	11.50
Jamon Serrano – Trauben - Birnen	12.-
 Avocado gefüllt mit Tomaten – Zwiebeln	13.-
Kalts Plättli, Queso Manchego – Jamon Serrano – spanische Chorizo	12.-
Avocado gefüllt mit Tomaten –mit Crevetten	16.-
Rindstatar – Butter – Toast	18.-
geräucherter Lachssalat – Avocado – Zitronen – Toast	21.-

WARME TAPAS

Kartoffelwürfel an Almodos Knoblisauce	9.50
panierte Kartoffelbällchen – Parmesan – weisse Sauce	9.50
Fetakäse paniert in Sesam – Zwiebelchutney	12.-
Quesadilla Schinken oder Gemüse – Guacamole	12.50
Mozzarellasticks – Guacamole	15.-
Frühlingsrollen mit hausgemachter Sweetchillisauce	15.-
 frittierte Pimientos de Padron – Meersalz	15.-
Sepien pikant gebraten	12.-
Pulpo «a la gallega»	13.-
gratinierte Jakobsmuscheln	14.-
Riesencrevetten an Knobliöl – Chilli – Kräuter - Cognac	23.50
Datteln im Speckmantel	12.-
marinierte Pouletsplisse – weisse Dippsauce	12.50
Chorizo – Rotwein – Sherry – Croutons	14.-
spanische Krokettens Fleisch oder Vegi - Knoblisauce	14.-
Rindshackfleischbällchen (CH) an Tomatensauce	15.-

Aperoplatte Almodo
ab 2 Personen bestellbar

15.– pro Person

 diese Tapas sind Vegan



Jeden Samstag


ALL YOU CAN TAPAS!

Für CHF 45.– kannst Du dich durch die ganze Karte degustieren



STEAK-VARIATIONEN JE 200G

Bisonfilet	52.–	+ 50g / 8.50
Rindsfilet Swiss Prémium Beef	43.–	+ 50g / 7.00
Hirschfilet	39.–	+ 50g / 6.50
Ribeye	32.–	+ 50g / 6.50
Pferdefilet	28.–	+ 50g / 5.50
Iberico Secreto	28.–	+ 50g / 5.50

 Eine Pouletbrust	21.–
Grillgemüse	16.–

BEILAGEN

Süsskartoffelfries	6.–
Country fries	6.–
Patatas bravas	9.–
Risotto	9.–
Grillgemüse	9.–
Spinat	9.–

SAUCEN

Scharfe Sauce
Knoblsauce
Weisse Sauce
Chimmichurri
Kräuterbutter
Sweet – Chilisauce

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

Hirschfilet aus der Schweiz

Pouletbrust aus der Schweiz

Rindsentrecote aus der Schweiz

Pferdefilet aus Uruguay

Iberico Secreto aus Spanien





KLASSIKER

WINTERSALAT

Nüsslisalat – Croutons – Pilzen – Eier – Speck - Frenchsauce 19.50
mit Fleischtopping nach Wahl 24.50

SPANISCHER SALAT

Crevetten – Thon – Oliven – Cherrytomaten – Blattsalat 21.50

CÄSAR SALAT

Sesampoulet – Lattich – Croutons – Gurken – Grano padano 24.50
Cherrytomaten – Parmesan

IBERISCHER SALAT

Blattsalat – Serrano – Lachs – Äpfel – Ananas 26.50

DER BURGER

Rindfleisch – Cheddar – Speck – Zwiebelringe – Gurken - 24.50
Tomaten – Salat – smoked Cocktailsauce – Almodo fries

DER MINIBURGER

derselbe Burger, für die mit dem kleinen Hunger 20.50

DER VEGIBURGER

Kichererbsen – Zucchetti - Zwiebeln Burger mit Gurken – 24.50
Tomaten – Salat – Peperoni – Süsskartoffelpommes

DER LACHS

Lachsfilet – Zitronen – Kräuter – Chilli – Weissweinsrisotto 34.50

DAS RISOTTO

Süsskartoffel – Birnenwürfel – Parmesan 21.50

DIE PASTA

Agljo olio mit Gemüse 18.00
mit Crevetten 24.50



DEKLARATION

Speck aus der Schweiz
Burgerhackfleisch aus der Schweiz
Lachs aus Norwegen
Sepien aus dem Atlantis
Pulpo aus Spanien
Muscheln aus Spanien
Chorizo / Jamon Serrano aus Spanien

LIEFERANTEN

Fleisch von der Metzgerei Köfferli
Fisch von Braschler AG
Gemüse und Früchte von Marinello
Spanischer Produkte von El Andaluz

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne