























Tapas



KALTE TAPAS

 zweifarbige Oliven	6.-
 Rüebli-Safransuppe – <i>wahlweise mit Rahmhaube</i>	7.- / +1.-
 Oliventapenaden-Bruschettas	9.50
 Tomaten-Bruschettas mit Basilikum	9.50
 grüner Papayasalat mit Karamelnüssen & Chili	10.50
 Auberginenkaviar auf Crostinis	11.50
 Spanische Tortilla – <i>Kartoffeln & 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.- / 29.50

WARME TAPAS

 Loaded Nachos mit Guacamole, weisser & scharfer Sauce	9.50
*  Patatas Bravas mit Knoblisauce * <i>oder Aioli-Mayo</i>	9.50
 Champignons an Knoblauch & Petersilie	9.50
 Frittierte BlumenkohlNuggets – BBQ-Sauce	10.50
 Spanische Gemüsetortilla – Aioli-Mayo	10.50
 Croquetas veganas – scharfe Sauce	11.50
 Artischockenherzen grilliert an Kräutermarinade	12.-
 Empanadillas mit Jalapeños & Frischkäse – BBQ-Sauce	12.-
 Empanadillas mit Gemüse – Aioli-Mayo	12.-
 Quesadilla mit Schinken oder Gemüse – Guacamole	12.50
 frittierte Pimientos de Padron mit Meersalz	13.-
 Loaded Nachos mit Käse – Guacamole, weisser & scharfer Sauce	15.-
 Mozzarellasticks – Guacamole	15.-
 Frühlingsrollen – Sweetchillisauce	15.-
Hausgemachte «Calamares à la Romana» – Knoblisauce	12.-
Torpedo-Crevetten – Sweetchillisauce	13.-
Pulpo «a la gallega»	13.-
Black Tiger Crevetten an Knobli & Cognac	16.-
Datteln im Speckmantel	12.-
Empanadillas mit Gruyère & Schinken – Knoblisauce	13.-
Chicken Lemongrass Spiessli – Erdnuss-Kokossauce	13.50
Empanadillas mit Rindshackfleisch – 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 Premium 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	29.-	+ 50g / 6.50

Degustations-Stein:

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

320g / 57.-

BEILAGEN

Salat	7.-
Almodo fries	7.-
Süßkartoffelfries	9.-
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 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 aus der Schweiz

von ausgesuchten Mastrassen, am Knochen vorgelagert





KLASSIKER

PAPAYASALAT

Grüne Papaya – Glasnudeln – Karotten – grüne Bohnen – Cherrytomaten – Karamelnüsse
Chili – Crevetten & Calamares 26.50

SANTA MARIA

Blattsalat – Rucola – Orangenfilets – Datteln – Cherrytomaten – Walnüsse – Rüebl
mit veganen Croquetas 22.50
27.50

SPANISCHER SALAT

Crevetten – Lachstatar – Oliven – Cherrytomaten – Blattsalat 25.50

CÄSAR SALAT

Sesam-Chicken – Lattich – Croutons – Gurken – Grana Padano – Cherrytomaten 25.50

DER BURGER / DER MINIBURGER

180g Rindfleisch – weisser Cheddar – Speck – Zwiebeln – Gurken
Tomaten – Salat – smoky Cocktailsauce – Almodo Fries 25.50 / 21.50

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 25.50 / 21.50

DER LACHS

Lachsfilet – Zitronenbutter – Thymian – Brunnenkresse – Weissweinsrisotto 34.50

DIE PASTA

Randen-Gnocchis – Frühlingszwiebeln – Mascarpone – Rucola – Pimientos de Padron 28.-

DIE VEGANE PASTA

„Penne Alfredo“ – Blumenkohlcrème – Spinat – geröstete Pinienkerne 25.50

LOMO SALTADO

Peruanisches Pfannengericht – zarte Ribeyestreifen – Almodo Fries 29.50

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.