






Tapas

KALTE TAPAS



 zweifarbige Oliven	7.-
 Oliventappenaden-Bruschettas	10.50
 Tomaten-Bruschettas mit Basilikum	10.50
Spanische Tortilla – <i>Kartoffeln & Ei</i>	11.50
 Hummus mit Olivenöl & Chiliflocken – <i>dazu Ciabatta</i>	12.50
 Avocadosalat mit Tomaten & Zwiebeln	13.50
Käseplättli – Gruyère – Queso Manchego – Grana Padano – Feigensenf	14.50
Jamón Serrano serviert mit Birne & Walnüssen	13.-
Rauchlachstatar auf geröstetem Ciabatta	14.50
Kaltes Plättli – Queso Manchego – Jamón Serrano – Chorizo – Oliven	16.50
Avocadosalat mit Tomaten, Zwiebeln & Crevetten	16.50
Rindstatar mit Butter & Toast	19.- / 32.50

WARME TAPAS

 Sopa del dia – <i>aktuelle Tagessuppe</i>	9.50
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 Blumenkohl nuggets – BBQ-Sauce	11.50
 Spanische Gemüsetortilla – Aioli-Mayo	11.50
 Croquetas mit Pilzfüllung – scharfe Sauce	12.50
Empanadillas mit Jalapeños & Frischkäse – BBQ-Sauce	12.50
 Empanadillas mit Gemüse – Aioli-Mayo	12.50
Quesadilla mit Schinken oder Gemüse – Guacamole	12.50
 frittierte Pimientos de Padron mit Meersalz	13.-
 Frühlingsrollen – Sweetchillisauc	15.-
Mozzarellasticks – Guacamole	15.50
Loaded Nachos mit Käse – Guacamole, weisser & scharfer Sauce	16.-
Hausgemachte «Calamares à la Romana» – Knoblisauce	13.50
Torpedo-Crevetten – Sweetchillisauc	13.50
Pulpo «a la gallega»	14.-
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
Chicken Nuggets – Knoblisauce	14.50
Buffalo Chicken Wings – BBQ-Sauce	14.50
Grillierte Rindsfiletwürfel (Swiss Premium 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



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

Salat	7.50
Almodo fries	7.50
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 CH, Swiss Prémium Beef

von ausgesuchten Mastrassen, am Knochen vorgelagert





KLASSIKER

SANTA MARIA

Blattsalat – Rucola – Orangenfilets – Datteln – Cherrytomaten – Walnüsse – Rüebl
mit veganen Pilz-Croquetas 23.50 +5.50

SPANISCHER SALAT

Crevetten – Lachstatar – Oliven – Cherrytomaten – Blattsalat 27.50

CÄSAR SALAT

Sesam-Chicken – Lattich – Croutons – Gurken – Grana Padano – Cherrytomaten 27.50

DER BURGER / DER MINIBURGER

180g Rindfleisch – weisser Cheddar – Speck – Zwiebeln – Gurken
Tomaten – Salat – smoky Cocktailsauce – Almodo Fries 26.50 / 21.50

TOP-UP YOUR BURGER

Gruyère (anstelle von Cheddar)	1.-
Rucola	1.-
Extra Käse	1.50
Karamalisierte Zwiebeln	2.-
Chorizo	2.-
Jalapeños	2.-
Spiegelei	3.-
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

DER LACHS

Lachsfilet – Zitronenbutter – Thymian – Brunnenkresse – Weissweirisotto 34.50

DIE PASTA

Rigatoni – Burrata – mediterranes Gemüse – Basilikum 29.-

DAS SAFRAN RISOTTO

Weisswein – Reibkäse – Buttermargarine – Blattspinat – geröstete Pinienkerne
mit Black Tiger Crevetten (5 Stk.) 29.- +9.50

LOMO SALTADO

Peruanisches Pfannengericht – zarte Ribeyestreifen (Swiss premium Beef) – 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.