










TAPAS



KALTE TAPAS

 zweifarbige Oliven	6.-
 Antipasto – Gemüse	9.50
 Bruschettas mit Oliventapenade	9.50
 Bruschettas mit Tomaten, Zwiebeln und Knobli	9.50
 Hummus – Pitabrot	9.50
 ganze Champignons – Knoblauch – Petersilie	9.50
 Knoblibrot – Auberginen	11.50
 Spanische Tortilla – Kartoffeln – Ei	11.50
 Avocado gefüllt mit Tomaten und Zwiebeln	13.-
Jamón Serrano – Honigmelone	12.-
Kaltes Plättli – Queso Manchego – Jamón Serrano – Chorizo – Oliven	15.-
Avocado gefüllt mit Tomaten, Zwiebeln und Crevetten	16.-
Rindstatar – Butter – Toast	18.-
Jamón Ibérico – Feigen	19.50

WARME TAPAS

Verduras – Grillgemüse an Olivenöl	9.-
Nachos – Guacamole – weisse Dipsauce – scharfe Sauce	9.-
Patatas Bravas an Almodos Knoblisauce	9.50
 Gemüsetaschen frittiert mit hausgemachter Sweetchillisauce	11.50
 Artischockenherzen gebraten – Zwiebelchutney	12.-
Empanadillas mit Jalapeños und Frischkäse – hausgemachte BBQ-Sauce	12.-
Quesadilla Schinken oder Gemüse – Guacamole	12.50
 frittierte Pimientos de Padron – Meersalz	13.-
Nachos mit Käse – Guacamole – weisse Dipsauce – scharfe Sauce	14.50
Mozzarellasticks – Guacamole	15.-
Frühlingsrollen mit hausgemachter Sweetchillisauce	15.-
Baby-Pulpo pikant gebraten	12.-
Miesmuscheln leicht pikant gratiniert	12.-
Pulpo «a la gallega»	13.-
Black Tiger Crevetten an Knobliöl – Chilli – Petersilie – Cognac	16.-
Datteln im Speckmantel	12.-
marinierte Pouletspiesse – weisse Dipsauce	13.-
Empanadillas mit Rindshackfleisch – hausgemachte BBQ-Sauce	14.-
spanische Krokettens mit Fleischfüllung – Almodos Knoblisauce	14.-
Chicken Nuggets – Almodos Knoblisauce	14.-
Rindshackfleischbällchen an Tomatensauce	15.-
Chicken Wings an Hausmarinade – hausgemachte BBQ-Sauce	15.50


Aperoplatte Almodo (gemischte Tapas) 15.- pro Person
ab 2 Personen bestellbar

 diese Tapas sind Vegan



STEAK-VARIATIONEN JE 200G

Bisonfilet	52.–	+ 50g / 8.50
Rindsfilet Swiss Prémium Beef	43.–	+ 50g / 7.00
Ribeye	32.–	+ 50g / 6.50
Pferdefilet	28.–	+ 50g / 5.50
Schweinekotelett	24.–	+ 50g / 5.00

Eine Pouletbrust	21.–
Grillkäse mit Kräutern	16.–
 Grillgemüse mariniert	16.–

BEILAGEN

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

Hirschfilet aus der Schweiz

Pouletbrust aus der Schweiz

Rindsentrecote aus der Schweiz

Pferdefilet aus Uruguay

Schweinefleisch aus der Schweiz





KLASSIKER

GRIECHISCHER SOMMERSALAT

Tomaten – Gurken – Zwiebeln – Oliven – Feta – Granatapfelkerne – Rucola 19.50
mit Pouletstreifen 23.-

SPANISCHER SALAT

Crevetten – Thon – Oliven – Cherrytomaten – Blattsalat 21.50

CÄSAR SALAT

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

IBERISCHER SALAT

Blattsalat – Serrano – Lachs – Äpfel – Ananas 26.50

DER BURGER

200g Rindfleisch – Cheddar – Speck – Zwiebelringe – Gurken –
Tomaten – Salat – smoked Cocktailsauce – Almodo fries 24.50

TOP-UP YOUR BURGER

Rucola	1.-
Röstzwiebeln (hausgemacht)	2.-
Ananas	2.-
Jalapeños	2.-
Extra Käse	2.-
Spiegelei	2.50
Extra Speck	2.50
Avocado	3.-
Extra Fleisch (200g)	6.50

DER MINIBURGER

derselbe Burger, für den kleinen Hunger 20.50

DER VEGIBURGER

Kichererbsen – Zucchini – Zwiebeln mit
Gurken – Tomaten – Zwiebeln – Salat – Peperoni – Süsskartoffelpommes 24.50

DER LACHS

Lachsfilet – Zitronen – Thymian – Chilli – Weissweinsrisotto 34.50

DAS RISOTTO

Grüne Spargeln – Weisswein – Parmesan – Kräuteröl 23.50

DIE PASTA

Spaghetti Vongole alla Marinara 24.50

DEKLARATION

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

LIEFERANTEN

Fleisch von der Metzgerei Köfferli
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.