












# Tapas

## KALTE TAPAS

 zweifarbige Oliven	6.-
 Kürbissuppe mit Kürbiskernöl – <i>wahlweise mit Rahmhaube</i>	7.- / +1.-
 Verduras – <i>Grillgemüse</i>	9.-
 Oliventappenaden-Bruschettas	9.50
 Tomaten-Bruschettas mit Basilikum	9.50
 Auberginenkaviar auf Crostinis	11.50
 Spanische Tortilla – <i>Kartoffeln &amp; Ei</i>	11.50
 Avocadosalat mit Tomaten & Zwiebeln	13.-
 Carpaccio vom Hirschfilet – Rucola – Parmesan – Belper Knolle	16.50
Jamón Serrano serviert mit Birne & 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

 Nachos mit Guacamole, weisser Dipsauce & scharfer Sauce	9.-
 Patatas Bravas mit Knoblisauce	9.50
 Champignons an Knoblauch & Petersilie	9.50
 Frittierte Blumenkohl nuggets – BBQ-Sauce	10.50
 Spanische Gemüsetortilla – Aioli-Mayo	10.50
 Croquetas veganas – scharfer Sauce	11.50
 Artischockenherzen grilliert an Kräutermarinade	12.-
 Empanadillas mit Jalapeños und Frischkäse – BBQ-Sauce	12.-
 Empanadillas mit Gemüse – Aioli-Mayo	12.-
 Quesadilla Schinken oder Gemüse – Guacamole	12.50
 frittierte Pimientos de Padron mit Meersalz	13.-
 Nachos mit Käse – Guacamole, weisse Dipsauce, scharfe Sauce	14.50
 Mozzarellasticks – Guacamole	15.-
 Frühlingsrollen – Sweetchillisauce	15.-
Hausgemachte «Calamares à la Romana» – Knoblisauce	12.-
Panierte Scampi – Sweetchillisauce	13.-
Pulpo «a la gallega»	13.-
Black Tiger Crevetten an Knobli & Cognac	16.-
Datteln im Speckmantel	12.-
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.-
Hirschfilet	36.-	+ 50g / 7.50

### Degustations-Stein:

80g Bisonfilet & 80g Rindsfilet & 80g Ribeye & 80g Hirschfilet

320g / 57.-

#### BEILAGEN

Salat	6.-
Almodo fries	6.-
Süsskartoffelfries	8.-
Patatas bravas	9.-
Risotto	9.-
Grillgemüse	9.-
Frischer Blattspinat	9.-
Butterspätzli	10.-

#### SAUCEN

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

Zum Hirsch servieren wir Preiselbeeren anstelle von scharfer Sauce

#### 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

##### Pferdefilet aus Uruguay

##### Ribeye aus der Schweiz

von ausgesuchten Mastrassen, am Knochen vorgelagert

##### Hirschfilet aus Neuseeland





## KLASSIKER

### ALMODOS WINTERSALAT

Nüsslisalat – Ei – Speck – Croutons – Granatapfelkerne 23.50

### SANTA MARIA

Blattsalat – Rucola – Orangenfilets – Datteln – Cherrytomaten – Walnüsse – Rüebl  
mit veganen Croquetas 21.50  
26.50

### SPANISCHER SALAT

Crevetten – Lachstatar – Oliven – Cherrytomaten – Blattsalat 24.50

### CÄSAR SALAT

Sesampoulet – Lattich – Croutons – Gurken – Grana Padano – Cherrytomaten 24.50

### DER BURGER / DER MINIBURGER

180g Rindfleisch – Manchego – Speck – Zwiebeln – Gurken -  
Tomaten – Salat – smoky Cocktailsauce – Almodo Fries 24.50 / 20.50

### 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 24.50 / 20.50

### DER LACHS

Lachsfilet – Beurre blanc – gratinierter Fenchel – konfierte Radieschen – Risotto 34.50

### DIE PASTA

Hausgemachte Gnocchis – sautierte Eierschwämmli – Kürbiswürfel 27.50

### DIE VEGANE PASTA

Cremige „Penne Alfredo“ – Blumenkohl – Spinat – geröstete Pinienkerne 24.50

### LOMO SALTADO

Peruanisches Pfannengericht – zarte Ribeyestreifen – Almodo Fries 28.50

### 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.