

Vorspeisen

<i>Gambas al Ajillo</i> <i>Crevetten an Knoblauch</i>	<i>Fr. 24.00</i>
<i>Steinpilze al Ajillo</i> <i>Steinpilze an Knoblauch</i>	<i>Fr. 26.00</i>
<i>Almejas al Vino blanco</i> <i>Venusmuscheln an Weissweinsauce</i>	<i>Fr. 32.00</i>
<i>Mejillones Marinera</i> <i>Miesmuscheln alla Marinera</i>	<i>Fr. 25.00</i>
<i>Sepia al Limon</i> <i>mit Knoblauch, Peterli und Olivenöl</i>	<i>Fr. 26.00</i>
<i>Rindsfilet Carpaccio</i> <i>Parmesan, Butter, Toast</i>	<i>Fr. 28.00</i>
<i>Lachs-Carpaccio</i> <i>Kapern, Butter, Toast</i>	<i>Fr. 28.00</i>
<i>Chorizo</i> <i>Paprikawurst Teller</i>	<i>Fr. 12.00</i>
<i>Jamon Serrano</i> <i>Rohschinken Teller</i>	<i>Fr. 24.00</i>
<i>Pata Negra Rohschinken Reserva</i> <i>(36 Monate) Rohschinken Pata Negra</i>	<i>Fr. 32.00</i>

Unsere Preise sind inkl. MWST

Suppen / Sopas

<i>Consomé con Huevo</i> <i>Bouillon mit Ei</i>	Fr. 11.00
<i>Consomé al Jerez</i> <i>Bouillon mit Sherry</i>	Fr. 12.50
<i>Sopa de Ajo</i> <i>Knoblauchsuppe</i>	Fr. 15.50
<i>Sopa de Cebolla</i> <i>Zwiebelsuppe</i>	Fr. 15.50

Frísche Salate

<i>Salatteller, garniert</i> <i>mit Ei und Mozzarella</i>	Fr. 24.00
<i>Nüssli Salat</i> <i>mit Speck und Steinpilzen</i>	Fr. 17.50
<i>Nüssli Salat mit Ei</i>	Fr. 14.50
<i>Insalata Caprese</i> <i>Tomaten Mozzarella Salat</i>	Fr. 16.50
<i>Ensalada de Tomate</i> <i>Tomaten Salat mit Zwiebeln</i>	Fr. 11.00
<i>Ensalada Mixta</i> <i>Gemischter Salat</i>	Fr. 12.50
<i>Ensalada Verde</i> <i>Grüner Salat</i>	Fr. 10.00

Teigwaren / Pasta

<i>Spaghetti Napoli</i> <i>Tomatensauce</i>	<i>Fr. 17.00</i>
<i>Spaghetti Mediterranea</i> <i>Crevetten, Tomaten, Rahm, Brandy und</i> <i>frische Kräuter</i>	<i>Fr. 29.00</i>
<i>Spaghetti Carbonara</i> <i>mit Schinken, Speck, Rahm</i>	<i>Fr. 26.00</i>
<i>Penne arrabbiata</i> <i>mit Tomatensauce, Peperoncini, Origano</i>	<i>Fr. 21.00</i>
<i>Spaghetti mi Steinpilzen</i> <i>Aglio, Olio, Peperoncini, Steinpilze</i>	<i>Fr. 30.00</i>
<i>Spaghetti alle Vongole</i> <i>Königsmuscheln, Tomaten, Origano,</i> <i>Weisswein, Rahm</i>	<i>Fr. 32.00</i>

Fisch-Spezialitäten

<i>Lubina a la Sal</i> <i>Loup de mer im Salzmantel</i>	<i>ab 2 Pers.</i> <i>pro P.</i>	<i>Fr.</i>	<i>52.00</i>
<i>Lubina al horno</i> <i>Goldbrasse im Ofen, mit Kartoffeln,</i> <i>Tomaten, Zwiebeln, Kräuter</i>	<i>pro P.</i>	<i>Fr.</i>	<i>60.00</i>
<i>Seezunge meuniere</i> <i>mit gerösteten Mandeln, Zitrone, Butter</i> <i>(500-600g)</i>		<i>Fr.</i>	<i>55.00</i>
<i>Paella Valenciana</i> <i>(ab 2 Personen)</i>	<i>pro P.</i>	<i>Fr.</i>	<i>45.00</i>

Fleisch-Spezialitäten

<i>Scaloppine al Limone</i> <i>Kalbsschnitzel an Zitronenrahmsauce</i>	<i>Fr. 37.00</i>
<i>Saltimbocca alla Romana</i> <i>Kalbsschnitzel nach Römerart</i>	<i>Fr. 37.00</i>
<i>Kalbspiccata alla Milanese</i>	<i>Fr. 38.00</i>
<i>Tenera Empanada</i> <i>Kalbs-Wienerschnitzel</i>	<i>Fr. 37.00</i>
<i>Kalbs-Cordon-Bleu</i>	<i>Fr. 42.00</i>
<i>Geschnetzeltes Kalbfleisch Curry</i> <i>an Curry-Rahmsauce</i>	<i>Fr. 38.00</i>
<i>Rindsfilet Madrileña US. ca. 200gr</i> <i>mit Steinpilzen, grünem Pfeffer, Rahm</i>	<i>Fr. 65.00</i>
<i>Rindsfilet Manuel US. ca. 200gr</i> <i>mit Hummersauce und Crevetten</i>	<i>Fr. 65.00</i>
<i>Us. Rindsfilet Tartare</i>	<i>Fr. 42.00</i>
<i>CH. Rindsfilet Tartare</i>	<i>Fr. 32.00</i>

Fleisch vom Grill

<i>Pouletbrust vom Grill</i> <i>mit Kräuterbutter oder Curryrahmsauce</i>	<i>Fr. 28.00</i>
<i>Rindsfilet vom Grill Us.</i>	<i>Fr. 58.00</i>
<i>Entrecôte vom Grill Us.</i>	<i>Fr. 42.00</i>
<i>Us.Rindsfiletspiessli vom Grill</i> <i>mit Diabolosauce</i>	<i>Fr. 48.00</i>
<i>Mistkratzerli im Ofen</i> <i>mit Knoblauch, Rosmarin, Butter</i>	<i>Fr. 36.00</i>

Fisch vom Grill

<i>Parrillada de Pescado y Marisco</i> <i>Diverse Fische und Krustentiere vom Grill</i>	<i>Fr. 56.00</i>
<i>Lenguado a la Plancha</i> <i>Seezunge vom Grill (500-600g)</i>	<i>Fr. 55.00</i>
<i>Rape a la Plancha</i> <i>Seeteufel vom Grill</i>	<i>Fr. 55.00</i>
<i>Gambas a la Plancha</i> <i>Riesencrevetten vom Grill</i>	<i>Fr. 48.00</i>
<i>Scampi-Schwänze vom Grill</i> <i>aus Süd-Afrika</i>	<i>Fr. 65.00</i>

Beilagen

<i>Pommes Frites</i>	<i>Fr.</i>	<i>8.00</i>
<i>Reis</i>	<i>Fr.</i>	<i>7.00</i>
<i>Nudeln</i>	<i>Fr.</i>	<i>7.00</i>
<i>Salzkartoffeln</i>	<i>Fr.</i>	<i>8.00</i>
<i>Tagesgemüse</i>	<i>Fr.</i>	<i>10.00</i>
<i>Spanische Bratkartoffeln</i>	<i>Fr.</i>	<i>10.00</i>
<i>Risotto</i>	<i>Fr.</i>	<i>10.00</i>
<i>Risotto mit echtem Safran</i>	<i>Fr.</i>	<i>12.00</i>

Liebe Gäste

Für unsere Fleisch- und Fischgerichte verwenden wir ausschliesslich Fleisch und Fisch aus:

<i>USA</i>	<i>Filet</i>
<i>Schweiz</i>	<i>Kalbfleisch, Mistkratzerli, Pouletbrust</i>
<i>Australien</i>	<i>Filet, Entrecote, Lamm</i>
<i>Argentinien</i>	<i>Filet, Entrecote, Pouletbrust</i>
<i>Paraguay</i>	<i>Filet, Entrecote</i>
<i>Irland</i>	<i>Filet, Entrecote</i>
<i>Neuseeland</i>	<i>Lamm</i>
<i>*****</i>	
<i>Fisch</i>	<i>Italien, Frankreich, Spanien, Holland, Grossbritannien, Dänemark</i>
<i>*****</i>	

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Produkten/Gerichten.

Dessert

<i>Crema Catalana</i>	<i>Fr. 13.00</i>
<i>Hausgemachtes Tiramisau</i>	<i>Fr. 14.00</i>
<i>Zabaglione mit Amaretto</i> <i>Amarena Kirschen</i>	<i>Fr. 14.50</i>
<i>Crema Madrileña, flambiert</i>	<i>Fr. 13.50</i>
<i>Sorbet Calvados</i>	<i>Fr. 14.50</i>
<i>Sorbet Wodka</i>	<i>Fr. 14.50</i>
<i>Hausgemachtes Birnen-Sorbet</i> <i>mit Williams</i>	<i>Fr. 14.50</i>