



Teilen macht Freu(n)de.....

Ensaladas & Sopa

Sopa de Calabaza	14.00
Kürbiscremesuppe	
Lechuga	9.00
Blattsalat Cherrytomaten Croûtons	
Ensalada de Hinojo	16.50
Fenchel Orangenfilets Cranberrys Walnuss Zitronenvinaigrette	
Hojas de Canónigos	16.50
Nüsslisalta Ei Croûtons	
Mit Speck	+1.50

Pan de Cristal

Clásico	14.00
Rosmarin Knoblauch Olivenöl	
Burrata	20.50
Burrata Cherrytomaten Basilikum Pesto	
Salchichón Ibérico	22.50
Salchichón Ibérico Parmesan Rucola Pesto	

Plato frio

Plato de la Casa	35.50
Aioli Grüne Oliven Schwarze Oliven Getrocknete Tomaten Salchichón Ibérico Chorizo Picante Jamón Serrano	



Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Dich unsere Mitarbeiter gerne

Tatar

Tatar Casa 1/2 29.50

1/1 38.50

Handgeschnittenes Black Angus Rindsfilet (CH)
Frühlingszwiebeln | Kapern | Essiggurken

Tatar Mediterráneo 1/2 29.50

1/1 38.50

Handgeschnittenes Black Angus Rindsfilet (CH)
Frühlingszwiebeln | Essiggurken | Kapern
Grüne Oliven | Schwarze Oliven



Tapas frías

Aioli 9.00

Kalte Knoblauchcreme

Aceitunas 9.50

Grüne Oliven | Schwarze Oliven

Filetes de Anchoa 11.50

Spanische Sardellenfilets Olivenöl

Queso Manchego 13.50

Spanischer Schafskäse

Chorizo Picante 14.50

Spanische Paprikawurst

Salchichón Ibérico 14.50

Luftgetrocknete Wurst vom Iberico Schwein

Jamón Serrano 16.50

Luftgetrockneter Schinken aus Spanien

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Dich unsere Mitarbeiter gerne

Tapas calientes

Repollo Rojo Rotkohl Apfel	8.50	Gambas al Ajillo Bio Black Tiger Crevetten Knoblauch Olivenöl	12.50
Coles de Bruselas Rosenkohl Knoblauch Zwiebeln Speck	9.00	Calamares a la Linda Panierte Calamares Knoblauchcreme	13.50
Espinacas frescas Frischer Blattspinat Knoblauch Zwiebeln	9.00	Pulpo à la plancha Gegrillte Oktopus Rucola Limetten	29.50
Berenjena Frittierte Aubergine Honig Fleur de Sel	9.50	Queso de Cabra con Miel Gratiniertes Ziegenkäse Rosmarinhonig	15.50
Pimientos de Padrón Frittierte Paprikaschoten Fleur de Sel	10.50	Queso Brie Empanado Paniertes Brie Preiselbeersauce	15.50
Champiñones al Ajillo Champignons Knoblauchöl Petersilie	11.50	Dátiles con Bacón Datteln Speck	10.00
Patatas Bravas Röstkartoffeln Tomaten-Chili Sauce	12.00	Chorizo de Jabalí Wildschweinbratwurst	11.50
Croquetas de Espinaca Spinat Kartoffel Crème fraîche	10.50	Albóndigas Rindfleischkugeln Tomatensauce	13.50
Croquetas de Jamón Jamón Serrano Kartoffel Chorizo Mayo	12.50	Dedos de Pollo Panierte Chicken Filets Chorizo Mayo	15.50
Tortilla Lindau Spanischer Kartoffelkuchen	11.50	Filete a la plancha 120g 29.50 240g 53.50 Tranchiertes Black Angus Rindsfilet (CH) überbacken mit Café de Paris Butter	
Tortilla con Bacón Spanischer Kartoffelkuchen Speck	12.00	Uns gibt es auch mit glutenfreier Panade	
Patatas fritas KL. Portion Pommes 8.00 GR. Portion Pommes 15.00		Glutenfreies Brot 2.50	
Patatas dulces fritas KL. Süsskartoffel Pommes 8.50 GR. Süsskartoffel Pommes 16.00			

<p>Warenherkunft</p> <p>Schweiz Schwein Rind Poulet</p> <p>Spanien Salchichon Salami Chorizo Picante Jamon Serrano</p>

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Dich unsere Mitarbeiter gerne

Drinks

Hugo	12.00
<i>Prosecco Mineral Holunderblütensirup Minze Limette</i>	
Dolores	12.00
<i>Prosecco Mangosaft Minze Orange</i>	
Roswitha	12.00
<i>Prosecco Passionsfruchtsaft Minze Orange</i>	
Lillet Vive	12.00
<i>Lillet Blanc Tonic Minze Gurke</i>	
Carlita	12.00
<i>Lillet Rosé Berry Tonic</i>	
Aperol Spritz	12.50
<i>Prosecco Aperol Mineral Orange</i>	
Port & Tonic	12.50
<i>Weißer Portwein Tonic Limette Minze</i>	
Caipirinha	15.50
<i>Cachaça Mineral Limetten Rohrzucker</i>	
Mojito	15.50
<i>Bacardi Blanco Mineral Limetten Minze Rohrzucker</i>	
Negroni	15.50
<i>Gin Campari Vermut Rojo</i>	
Moscow Mule	15.50
<i>Vodka Ginger Beer Limettensaft</i>	
Virgin Mojito (Alkoholfrei)	9.50
<i>Tonic Limetten Minze Rohrzucker</i>	
La Niña (Alkoholfrei)	9.50
<i>Bitterlemon Erdbeersirup Limettensaft</i>	

Offenbier

Chopfab Lager
20cl 4.60 30cl 5.60 50cl 7.60
Chopfab Amber
20cl 4.60 30cl 5.60 50cl 7.60

Flaschenbiere

Chopfab Bleifrei	0.5% 33cl	5.50
Paulaner W.	0.5% 50cl	8.80
Paulaner W.	5.5% 50cl	8.80

Mineral & Softgetränke

Piz Sardona ohne	40cl 5.50	75cl 8.50
Piz Sardona mit	40cl 5.50	75cl 8.50
Casa Eistee	30cl 5.50	50cl 7.50
Hahnenwasser	100cl	2.50
Coca-Cola	33cl	5.50
Coca-Cola Zero	33cl	5.50
Rivella rot	33cl	5.50
Rivella blau	33cl	5.50
Sinalco	33cl	5.50
Gazosa Limone	35cl	6.00
Bitter Lemon	20cl	5.00
Ginger Ale	20cl	5.00
Tonic Water	20cl	5.00
Red Berry	20cl	5.00

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Dich unsere Mitarbeiter gerne

Apéritif & Bitter

San Bitter	10cl	6.00
Campari Bitter	25.0% 4cl	7.50
Cynar	16.5% 4cl	7.50
Aperol	11.0% 4cl	7.50
Ramazzotti	30.0% 4cl	7.50
Ricard	45.0% 4cl	8.50
Averna	29.0% 4cl	8.50
Appenzeller	29.0% 4cl	8.50
Fernet Menta	28.0% 4cl	9.00

Portwein

Fonseca Ruby	20.0% 5cl	8.50
Fonseca Tawny	20.0% 5cl	8.50
Fonseca White	19.5% 5cl	8.50
Graham's Tawny <i>20 Years</i>	20.0% 5cl	15.00

Likör

Hierbas	26.0% 4cl	8.00
El Arancello	30.0% 4cl	8.00
El Limoncello	30.0% 4cl	8.00
Baileys	17.0% 4cl	8.50
Amaretto	28.0% 4cl	8.50
Amaretto bianco	16.0% 4cl	8.50
Cuerenta y tres	31.0% 4cl	8.50
Sambuca Molinari	40.0% 4cl	9.00

Vodka

Vodka Absolut	40.0% 4cl	9.50
---------------	-----------	------

Sherry

Oloroso Don Nuño <i>Bodegas Lustau Jerez</i>	20.0% 4cl	9.00
PX San Emilio <i>12 Years</i> <i>Bodegas Lustau Jerez</i>	17.0% 4cl	10.00

Vermut

Lustau Blanco <i>Bodegas Lustau Jerez</i>	15.0% 4cl	8.50
Lustau Rojo <i>Bodegas Lustau Jerez</i>	15.0% 4cl	8.50
Lustau Rosé <i>Bodegas Lustau Jerez</i>	15.0% 4cl	8.50

Whisky

Jack Daniels	40.0% 4cl	13.50
Highland Park <i>12 Years</i>	40.0% 4cl	14.00
Caoll Ila <i>12 Years</i>	43.0% 4cl	14.00
Talisker <i>10 Years</i>	46.0% 4cl	15.00
Langatun <i>Old Deer</i>	46.0% 4cl	15.00
Laphroaig <i>Quarter Cask</i>	48.0% 4cl	16.00
Bowmore Darkest <i>15 Years</i>	43.0% 4cl	16.00
Dalwhinnie <i>15 Years</i>	43.0% 4cl	16.00
Auchentoshan <i>18 Years</i>	40.0% 4cl	19.00

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Dich unsere Mitarbeiter gerne

Säfte

Michel Orange	20cl	5.00
M.Tomatensaft	20cl	5.50
Mangosaft	20cl	5.00
Passionsaft	20cl	5.00

Obstsäfte

Apfelschorle Möhl	33cl	5.50
Apfelwein ohne	50cl	6.50
Apfelwein	50cl	6.50

Kaffe

Ristretto	5.00
Espresso	5.00
Café crème	5.00
Espresso macchiato	5.50
Espresso doppio	6.00
Caffé Latte	5.50
Cappuccino	6.50
Latte Macchiato	6.50
Carajillo (mit 2cl Brandy)	10.00

Tee

Nandil Schwarzer Tee	5.00
Hayato Grüner Tee	5.00
Bongani Rooibos Tee	5.00
Annemarie Früchte Tee	5.00
Fancy Kamille Tee	5.00
Persischer Apfel Tee	5.00
Clair/Verveine Tee	5.00
Namira/Pfefferminze Tee	5.00

Schokolade & Ovi

Caotina	6.50
Ovomaltine	6.50

Rum

Bacardi Superior	37.5%	4cl	9.00
Havana Club	40.0%	4cl	13.00
Diplomatico R.	40.0%	4cl	14.00
El Dorado 15y.	43.0%	4cl	20.00
Plantation XO	40.0%	4cl	14.00
Ophimus 14y.	38.0%	4cl	21.00
Zacapa NO.23	40.0%	4cl	16.00
Don Papa	40.0%	4cl	14.00
Dos Maderas PX	40.0%	4cl	14.50
Dos Maderas S.	40.0%	4cl	17.00

Gebrannte Wasser

Morand Williamine 43.0% 2cl 7.00

Fassbinden

Vieille Poir 43.0% 2cl 8.00

Vieille Prune 43.0% 2cl 8.00

Abricot 43.0% 2cl 8.00

Humbel

Gravensteiner 43.0% 2cl 10.00

Roter Williams 43.0% 2cl 10.00

Mirabelle 43.0% 2cl 10.00

Quittenbrand 43.0% 2cl 10.00

Rüeblibrand 40.0% 2cl 10.00

Grappa

Grappa Ticinella 41.5% 2cl 8.50

Nonino Merlot 41.0% 2cl 9.00

Grappa Amarone 40.0% 2cl 10.00

Bric del Gajan 45.0% 2cl 18.00

Tre soli Tre 45.0% 2cl 18.00

Brandy & Cognac

Carlos I

Gran Reserva 38.0% 2cl 12.00

Amontillado 40.3% 2cl 14.00

PX 40.3% 2cl 16.00

Imperial XO 40.0% 2cl 18.00

1520 41.1% 2cl 22.00

130 45.0% 2cl 28.00

Rémy Martin 40.0% 2cl 10.00

Hennessy XO 40.0% 2cl 21.00

Gensac Armagnac 43.0% 2cl 16.00

15 Years

Dessertwein

Fondillón 17.0% 5cl 12.50

25 Years

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Dich unsere Mitarbeiter gerne