



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

Ensaladas & Sopa

Sopa Mensual	10.50
Unser Personal informiert dich gerne	
Lechuga	9.50
Blattsalat Cherrytomaten Croûtons	
Ensalada de Tomate y Burrata	15.00
Tomaten Burrata Basilikum Olivenöl Balsamico	
Ensalada de Hinojo	16.50
Fenchel Orangenfilets Cranberrys Walnuss Zitronenvinaigrette	

Pan de Cristal

Clásico	16.00
Rosmarin Knoblauch Olivenöl	
Burrata	23.00
Burrata Cherrytomaten Basilikum Pesto	

Plato frio

Plato de la Casa	37.50
Aioli Grüne Oliven Schwarze Oliven Getrocknete Tomaten Salchichón Ibérico Chorizo Picante Jamón Serrano Queso Manchego	



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

Tatar & Ceviche

Tatar Casa 70g. 29.50

140g. 38.50

Handgeschnittenes Rindsfilet (CH)
Frühlingszwiebeln | Kapern | Essiggurken

Tatar auf Markbeinknochen 70g. 34.50

Handgeschnittenes Rindsfilet (CH)
Markbeinknochen | Frühlingszwiebeln
Essiggurken Kapern

Lachstatar 75g. 25.50

Lachs-Rückenfilet im Edelhholzrauch mild
geräuchert.

Avocado | Limettensaft | Schwarzer Sesam
Sesamöl

Jakobsmuschel Ceviche 15.50

Jakobsmuschel | Apfelcreme | Zitronensaft
Limettensaft | Ingwer | Radieschen



Tapas frías

Aioli 9.00

Kalte Knoblauchcreme

Aceitunas 9.50

Grüne Oliven | Schwarze Oliven

Filetes de Anchoas 11.50

Spanische Sardellenfilets Olivenöl

Queso Manchego 14.50

Spanischer Schafskäse

Chorizo Picante 14.50

Spanische Paprikawurst

Salchichón Ibérico 15.50

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

Espinacas frescas	9.50	Gambas al Ajillo	12.50
Frischer Blattspinat Knoblauch Zwiebeln		Bio Black Tiger Crevetten Knoblauch Olivenöl	
Melocotón con Feta	9.50	Pulpo à la plancha	29.50
Gegrillter Frischer Pfirsich Feta Honig		Gegrillte Oktopus Rucola Limetten	
Berenjena	9.50	Queso de Cabra con Miel	15.50
Frittierte Aubergine Honig Fleur de Sel		Gratinierter Ziegenkäse Rosmarinhonig	
Pimientos de Padrón	11.50	Queso Brie Empanado	15.50
Frittierte Paprikaschoten Fleur de Sel		Panierter Brie Preiselbeersauce	
Champignons al Ajillo	12.00	Dátiles con Bacón	10.50
Champignons Knoblauchöl Petersilie		Datteln Speck	
Cabeza de Alcachofa	13.00	Albóndigas	13.50
Artischocken Kopf Zitronen Quark Dip		Rindfleischkugeln Tomatensauce	
Pan de Ajo	11.50	aperolino Wurst	9.50
Ciabatta Brot Knoblauch Butter Parmesan		<i>Mama Lunas Kult Wurst (www.aperolino.ch) aus dem Hause Buffoni in Illnau.</i>	
Patatas Bravas	12.00	Rindfleisch Rote und Grüne Jalapeños	
Röstkartoffeln Tomaten-Chili Sauce		Tuétano de ternera al horno	15.50
Croquetas de Espinaca	11.50	Rindermarkbein Knoblauch Ingwer Schnittlauch Zwiebeln Soja Sauce	
Spinat Kartoffel Crème fraîche		Dedos de Pollo	16.00
Croquetas de Jamón	12.50	Panierte Chicken Filets Chorizo Mayo	
Jamón Serrano Kartoffel Chorizo Mayo		Filete a la plancha	
Tortilla Lindau	12.50	120g	29.50
Spanischer Kartoffelkuchen		240g	53.50
Patatas fritas		Tranchiertes Rindsfilet (CH) überbacken mit Café de Paris Butter	
KL. Portion Pommes	8.50		
GR. Portion Pommes	16.00		

Glutenfreies Brot 2.50



Warenherkunft

Schweiz

Schwein | Rind | Poulet

Spanien

Salchichon Salami | Chorizo Picante | Jamon
Serrano

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

Drinks

Hugo 12.00
*Prosecco | Mineral | Holunderblütensirup | Minze
Limette*

Dolores 12.00
Prosecco | Mangosaft | Minze | Orange

Roswitha 12.00
*Prosecco | Passionsfruchtsaft
Minze | Orange*

Lillet Vive 12.00
Lillet Blanc | Tonic | Minze | Gurke

Carlita 12.00
Lillet Rosé | Berry Tonic

Aperol Spritz 12.50
*Prosecco | Aperol | Mineral
Orange*

Port & Tonic 12.50
Weißer Portwein | Tonic | Limette | Minze

Caipirinha 15.50
Cachaça | Mineral | Limetten | Rohrzucker

Mojito 15.50
*Bacardi Blanco | Mineral | Limetten | Minze
Rohrzucker*

Negroni 15.50
Gin | Campari | Vermut Rojo

Moscow Mule 15.50
*Vodka | Ginger Beer
Limettensaft*

Virgin Mojito (Alkoholfrei) 9.50
Tonic | Limetten | Minze | Rohrzucker

La Niña (Alkoholfrei) 9.50
Bitterlemon | Erdbeersirup | Limettensaft

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

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

Red Berry 20cl 5.00

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	20.0% 5cl	15.00
20 Years		

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	20.0% 4cl	9.00
Bodegas Lustau Jerez		
PX San Emilio	17.0% 4cl	10.00
12 Years		
Bodegas Lustau Jerez		

Vermut

Lustau Blanco	15.0% 4cl	8.50
Bodegas Lustau Jerez		
Lustau Rojo	15.0% 4cl	8.50
Bodegas Lustau Jerez		
Lustau Rosé	15.0% 4cl	8.50
Bodegas Lustau Jerez		

Whisky

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

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

Auchentoshan 40.0% 4cl 19.00
18 Years

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 15 Years	43.0%	2cl	16.00

Dessertwein

Fondillón 25 Years	17.0%	5cl	12.50
-----------------------	-------	-----	-------

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