



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

Ensaladas & Sopa

Sopa Mensual	9.50
Unser Personal informiert dich gerne	
Lechuga	9.50
Blattsalat Cherrytomaten Croûtons	
Carpaccio de Pera	15.50
Birnen Honig Feta Walnuss Granatapfelkernen Rucola	
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

Tatar Casa	70g.	29.50
	140g.	38.50

Handgeschnittenes Rindsfilet (CH)
Frühlingszwiebeln | Kapern | Essiggurken



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	
Berenjena	9.50	Pulpo à la plancha	29.50
Frittierte Aubergine Honig Fleur de Sel		Gegrillter Oktopus Rucola Limetten	
Col Lombarda	9.50	Queso de Cabra con Miel	15.50
Rotkohl Apfel		Gratinierter Ziegenkäse Rosmarinhonig	
Coles de Bruselas	9.50	Queso Brie Empanado	15.50
Rosenkohl Speck		Panierter Brie Preiselbeersauce	
“Spätzli”	9.50	Alitas de Pollo preis pro Stück	2.30
Silvans Spätzli		Pouletflügeli	
Pimientos de Padrón	11.50	Butifarra de jabali	9.50
Frittierte Paprikaschoten Fleur de Sel		<i>buffonis Hirschbratwurst</i>	
Pastel de Calabaza	12.00	Dátiles con Bacón	10.50
Kürbis Tomaten Basilikum Knoblauch Zwiebeln Raclette Käse		Datteln Speck	
Champiñones al Ajillo	12.00	Albóndigas	13.50
Champignons Knoblauchöl Petersilie		Rindfleischkugeln Tomatensauce	
Pan de Queso	12.50	Dedos de Pollo	16.00
Brot Knoblauch Raclettekäse Essiggurke Silberzwiebeln		Panierte Chicken Filets Chorizo Mayo	
Patatas Bravas	12.00	Estofado de Ternera	17.50
Röstkartoffeln Tomaten-Chili Sauce		Karotten Knollensellerie Zwiebeln Rindfleisch	
Croquetas de Espinaca	11.50	Filete a la plancha	
Spinat Kartoffel Crème fraîche		120g	29.50
Croquetas de Jamón	12.50	240g	53.50
Jamón Serrano Kartoffel Chorizo Mayo		Tranchiertes Rindsfilet (CH) überbacken mit Café de Paris Butter	
Tortilla Lindau	12.50		
Spanischer Kartoffelkuchen			
Patatas fritas		Glutenfreies Brot 2.50	
KL. Portion Pommes	8.50		
GR. Portion Pommes	16.00		



Warenherkunft
Schweiz
Schwein Rind Poulet Brot
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

Goldspritz
20cl 4.60 | 30cl 5.60 | 50cl 7.60

Flaschenbiere

Pause 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	5.50
Hayato Grüner Tee	5.50
Bongani Rooibos Tee	5.50
Annemarie Früchte Tee	5.50
Fancy Kamille Tee	5.50
Persischer Apfel Tee	5.50
Clair/Verveine Tee	5.50
Namira/Pfefferminze Tee	5.50

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