



Reto 2016

Reto heisst auf Spanisch: "die Herausforderung"
Manchuela DO

Dieser Weisswein wird mit weinbergeigener Hefe vergoren!
Er wird nur in sehr geringer Menge hergestellt! Es wird bei der
Produktion auf jegliche Hilfsmittel verzichtet.
100% Albilla de Albacete Tr
auben

Fr. 55.00

CF de Atolondón 2011

Manchuela DO

Aus hohen Lagen nahe Cuenca, nordwestlich von Valencia wird dieser exzellente
Rotwein als reinsortiger Cabernet Franc ausgebaut. Mit den natureigenen Hefen
vergoren reift er in gebrauchten Barriques aus französischer Eiche. Insgesamt ein
kraftvoller Rotwein, bei dem handwerklich exzellent gearbeitet wurde. Chapeau!

Fr. 65.00

Im Offenausschank

Blanco

Castillo San Diego	2017	Tierra de Cadíz 1 dl	Fr.	6.50
Palomino				
Pirineos	2017	Somontano	1 dl Fr.	6.50
Chardonnay, Gewürztraminer & Sauvignon blanc				

rosado

Pirineos	2017	Somontano	1 dl Fr.	6.50
Merlot & Cabernet				

tinto

Depaula	2015	Jumilla	1 dl Fr.	6.50
Monastrell				
Marco Real PP	2014	Navarra	1 dl Fr.	7.50
Garnacha				

Sehr trockene Weissweine

Xerez/Jerez/Sherry	una Copa Fr.	5.80
trockener Jerez		

Cava

Balma	brut natur	Penedès DO	Reserva	Cupli 10 cl	Fr.	10.00
Balma	brut natur		Reserva	75 cl	Fr.	53.00
Balma	brut natur		Reserva	Magnum	Fr.	106.00

Xarel·lo, Macabeu, Parellada & Sumoll

Eine Hommage an den Boden, auf dem die Kellerei Mas Bertrán die verschiedenen Traubensorten anbaut, mit denen dieser Cava hergestellt wird. Dieser naturherbe Cava stammt vor allem von der Finca Mas Bertrán, die eine Fläche von 1,2 Hektar mit ton- und kalkhaltigen Böden besitzt und deren Weinstöcke ein durchschnittliches Alter von 60 Jahren aufweisen.

Secura Viudas	semi seco	Catalunya DO		75 cl	Fr.	49.50
----------------------	-----------	--------------	--	-------	-----	-------

Macabeo, Parellada & Xarel·lo

Dieser halbtrockene Cava, ist mindestens 15 Monate auf der Hefe gelagert. Er zeigt sich im Glas mit einem hellen Gelb und feiner Perlung. Aromatische Nase mit fruchtigen und floralen Noten; am Gaumen fruchtig und elegant.

Sehr trockene Weissweine

La Gitana Manzanilla		Sanlucar DO		½ Botella	Fr.	24.00
Palomino				75cl	Fr.	46.00

Die Palomino Trauben für diesen Wein werden in der Bodega einzigem Weingut in Balbaina & Miraflores, zwei der angesehensten Zonen um Sanlúcar geerntet. Sein Solera System, das im frühen 19. Jahrhundert gegründet wurde, besteht aus 14 Skalen.

Ein wunderbarer Wein. So duftet der Süden Spaniens!

Pastrana Manzanilla		Sanlucar DO		75cl	Fr.	75.00
----------------------------	--	-------------	--	------	-----	-------

Palomino

Manzanilla aus Einzellage!

Es ist ein außergewöhnlicher Manzanilla, von den Reben des kleinen Rebgartens Pastrana. Mit einer delikaten Aromapalette und schöner Komplexität. So erspürt man einen Duft nach gerösteten Pistazien, Bittermandel, feinen Edelholznoten und eleganten mineralischen Anklängen. Am Gaumen zeigt er sich mit vollem Körper und viel Charakter mit einem dezent-rauchigem Finale.

Trockene Weissweine

Alella Marfil	2014	Alella DO		75 cl	Fr.	42.00
----------------------	------	-----------	--	-------	-----	-------

Pansa blanca

Nur rund 15 Kilometer nördlich von Barcelona liegt die kleine DO Alella. Der frische Blanco, der hier erzeugt wird, landet gerne in den Gläsern der pulsierenden Tapas-Bars der katalanischen Metropole. Der Geschmack ist rund, angenehm voll, anhaltend.

Pirineos	2017	Somontano DO		75cl	Fr.	45.00
-----------------	------	--------------	--	------	-----	-------

Chardonnay, Gewürztraminer & Sauvignon blanc

Die Trauben wurden von einer der besten Lagen von Somontano ausgewählt. In der Nase Aromen von Zitrusfrüchten. Im Gaumen ist der Wein geschmackvoll und harmonisch mit ausgewogener Säure! Ein passender Begleiter zu mediterranen Fischgerichten.

Trockene Weissweine

Ana de Altún 2016 Rioja Alavesa DO 75 cl Fr. 47.00
Viura & Malvasia

Ana de Altún wird aus der Traube Viura und Malvasia aus dem ältesten Weinberge in Baños de Ebro gemacht. Trockener Weisswein mit fruchtigem Charakter.

Reto 2016 Manchuela DO 75 cl Fr. 55.00
Albilla de Albacete

Reto heisst auf Spanisch die Herausforderung
Dieser Weisswein wird mit weinbergeigener Hefe vergoren! Er wird nur in sehr geringer Menge hergestellt. Bei der Produktion wird auf sämtliche Hilfsmittel verzichtet.

Castillo San Diego 2017 Tierra de Cadíz 48.00
Palomino

Der charaktervolle Weisswein aus Andalusien!
Dieser frische junge Weisswein, zu 100% aus der autochthonen Traube Palomino vinifiziert, zeigt sich von hellgelber Farbe mit zartem grünlichen Schimmer. Aromen von Zitrusfrüchten, ein Hauch von Kiwi und eine recht zurückhaltende Säure machen den Castillo de San Diego zum idealen Aperitif und Begleiter von Fischgerichten und Meeresfrüchten.
Einer der beliebtesten spanischen Weissweine, und das aus gutem Grund!

Monjardín Barrica 2015 Navarra DO 75 cl Fr. 49.00
Chardonnay 2014 Jeroboam = 6.66 Liter-Flaschen Fr. 327.00

Dieser Wein ist fermentiert in neuen französischen Eichenfässern und anschliessend 6 Monate darin ausgebaut. Dies verleiht ihm das leuchtende Gelb mit den dunklen Tönen. Viel Struktur und ein elegantes Aroma.

Avancia 2016 Valdeorras 56.00
Godello

Dieser Wein stammt von einem der ältesten Rebberge in Valdeorras, dem einzigen, der 1904 gepflanzt wurde. Er ist in französischer Eiche ausgebaut, Strohgelb mit grünen Reflexen! Im Gaumen schmeckt er wunderbar Frisch und ist ein langanhaltender Genuss

Roséweine

Alella Marfil 2016 Alella DO 75cl Fr. 42.00
Garnacha tinta

Aromen von roten Früchten wie Kirschen, Erdbeeren, Himbeeren.

Pirineos 2017 Somontano DO 75cl Fr. 45.00
Merlot & Cabernet Sauvignon

Die perfekte Assemblage, führt zu einem mächtigen Vino Rosado! Im Gaumen ist er reich und gut strukturiert. Die Farbe und der Geschmack erinnern an Himbeeren und animiert rasch zum nächsten Schluck.....!

Rotweine

Rioja DO

Altún	Crianza	2012	Rioja Alavesa	75 cl	Fr.	47.00
Altún	Crianza	2014	Rioja Alavesa	Magnum	Fr.	98.00
Altún	Reserva	2012	Rioja Alavesa	75 cl	Fr.	68.00

Tempranillo

Der Perfektionist José Antonio Martínez begann mit der Selektion seiner Weinberge 1994, um seinen Altún zu vollenden. Mit traditioneller Methode werden die Tempranillo-Trauben vom Stiel getrennt gepresst. Der Altún Crianza reift 14 Monate im Barrique aus 50% französischer und 50% amerikanischer Eiche.

Everest	Especial	2015	Rioja Alavesa	75 cl	Fr.	95.00
----------------	----------	------	---------------	-------	-----	-------

Tempranillo

Dieser Tropfen ist der Rolls Royce der Bodegas Altún. Die Tempranillo-Trauben für den Everest wachsen an über 80-jährigen Rebstöcken. Die Selektion ist streng, nur die besten Trauben werden ausgewählt und sorgfältig weiterverarbeitet. Am Schluss reift der Wein 20 Monate im Barrique.

Bodega Española	Crianza	2012	Rioja Alavesa	75 cl	Fr.	47.50
------------------------	---------	------	---------------	-------	-----	-------

Tempranillo

Für die Bodega Española in Zürich, im Weingut von José Antonio Martínez im baskischen Teil des Riojas abgefüllt! Unser Hauswein wird zu 100% aus Spaniens Toprebe Tempranillo vinifiziert.

Viña Berceo	Crianza	2013/14	Rioja Alta	½ Botella	Fr.	26.50
Viña Berceo	Crianza	2013	Rioja Alta	75 cl	Fr.	48.00
Viña Berceo	Crianza	2013	Rioja Alta	Magnum	Fr.	96.00

Tempranillo, Graciano & Garnacha

Alella DO

Ivori		2015	Alella	75 cl	Fr.	62.00
--------------	--	------	--------	-------	-----	-------

Garnacha & Syrah

Die Trauben stammen aus den Bodega eigenen Weinbergen, wo wir ökologisch arbeiten (keine Herbizide, Insektizide, nicht-anorganische Dünger). Der Keller arbeitet mit minimalen Eingriffen und mit einer minimalen und verantwortlichen Dosis Schwefel, die die korrekte Entwicklung der Wein- und Lebensmittelsicherheit der Verbraucher gewährleisten.

Die Trauben werden aus zwei Betrieben im Rials Valley ausgewählt. Die Produktionen sind klein und ausgewogen. Die Rebsorte ist der Schwarze Grenache, ergänzt durch Syrah. 12 Monate ausgebaut in Fässern von 500 Litern französischer Eiche.

Reife kirschrote Farbe mit einem intensiven Aroma von reifen roten Beeren. Am Gaumen strukturiert, weich und mit einem langen fruchtigen Abgang.

Tierra de Cadíz IGP

Gibalbin		2016	Sanlúcar de Barameda	75cl	Fr.	39.00
-----------------	--	------	----------------------	------	-----	-------

Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot & Tintilla de Rota

Dass die Bodega Barbadillo neben köstlichen Sherrys auch gute Weine für jeden Tag vinifizieren kann, hat sie zu Genüge mit ihrem berühmten, Castillo de San Diego einem trockenen Weisswein bewiesen. Wie gut aber auch die Rotweine sein können, das zeigt diese herrlich gelungene Cuvée. Man merkt dem Wein seine Herkunft an, das heiÙe Klima gibt ihm Feuer und Würze.

Rotweine

Ribera del Duero DO

Conde de Siruela Crianza 2011 Burgos, La Horra 75cl Fr. 64.00

Tempranillo

Kräftiges Bouquet, klar und komplex mit eleganten Noten. Sehr harmonisch.

Manchuela DO

CF de Altolandón 2011 Landete, Cuenca 75cl Fr. 65.00

Cabernet Franc

Aus hohen Lagen nahe Cuenca, nordwestlich von Valencia wird dieser exzellente Rotwein als reinsortiger Cabernet Franc ausgebaut. Die Reben finden in den hohen Höhen ideale Bedingungen, um zur optimalen Reife zu kommen. Mit den natureigenen Hefen vergoren, reifte er in gebrauchten Barriques aus französischer Eiche. Und diese Wahl kommt dem Charakter des Weines sehr zugute. Im Glas leuchtet er in einem intensiven Rubinrot und zeigt im Bouquet deutliche balsamische Noten, wie Kampfer und Bienenwachs. Am Gaumen ist er sehr vollmundig mit feingeschliffenen Tanninen und hocharomatisch. Insgesamt ein kraftvoller Rotwein, bei dem handwerklich exzellent gearbeitet wurde. Chapeau!

Clos Lojen 2017 75cl Fr. 48.00

100% Bobal

Die familiengeführte Kellerei gehört zu den lobenswerten Projekten, die sich den ortsansässigen Reben verschreiben und in diesem Fall vielleicht gerade bei der Rebsorte Bobal auch eine gewisse Pionierarbeit geleistet hat. Mit biodynamischen Ansätzen, ausschließlich unter Verwendung der natürlichen Hefen, ohne Filterung und Schönung, hat er sich zum Ziel gesetzt, authentische und natürliche Terroir-Weine herzustellen. 100% Bobaltrauben von 30 bis 50 Jahre alten Reben aus sechs unterschiedlichen Rebärten, hauptsächlich von kalkhaltigen Tonböden werden auf einer Höhe von ca. 700 Metern verarbeitet. Der Wein reifte 7 Monate in großen 600-Liter Fässern aus französischer Eiche.

Rayuelo de Altolandón 2012 Landete, Cuenca 75cl Fr. 58.00

Bobal

Die Rebflächen von Altolandon liegen im Hochland nordwestlich von València. Und mit den entscheidenden Faktoren für einen guten Terroir-Wein kann diese Kellerei wirklich punkten. In diesem Weinberg wird ökologische Landwirtschaft betrieben und jeder Rebstock mit besonderer Sorgfalt gepflegt. Über 8 Monate in Barriques aus französischer Eiche ausgebaut. In einem kräftigen Dunkelrot zeigt er bereits im Glas eine unglaubliche Fruchtextplosion. Im Gaumen sehr ausgewogen. Weckt einfach pure Trinkfreude.

P.F. Ponce 2014 Villanueva de la Jara 75cl Fr. 63.00

Bobal!

Juan Antonio Ponce hat sich der Verfeinerung dieser Bobal-Weine angenommen. Mit biodynamischen Ansätzen, ausschließlich unter Verwendung der natürlichen Hefen, ohne Filterung und Schönung hat er sich zum Ziel gesetzt, authentische und natürliche Terroir-Weine herzustellen. Der Pie Franco, also von wurzelechten, über 85 Jahre alten Reben, reifte behutsam über 10 Monate in großen, 600 Liter-Holzfässern aus französischer Eiche. Im Glas offenbart er sich in einem klaren Kirschrot und offeriert der Nase fruchtige Aromen von dunklen Waldbeeren. Ein wundervoller Wein!

Rotweine

Tierra de Castilla IGP

Depaula 2015 Jumilla 75cl Fr. 48.00
Monastrell

Auf einer der höchsten Lagen der Region, mit der natürlichen Hefe vergoren und über 6 Monate in grossen Fässern aus französischer Eiche gereift, ist Juan Antonio Ponce ein genussreicher, unkomplizierter Rotwein gelungen, den er dann auch überzeugt nach seiner Tochter benannt hat.
Lust Auf Genuss.....?

Priorat DO

Clos Mogador 2015 Gratallops 75cl Fr. 95.00
Garnacha , Cariñena, Syrah, Cabernet Sauvignon

Clos Mogador - dieser Rotwein ist längst zur Legende geworden. Denn es war der erste Wein, den der große Priorat-Pionier René Barbier auf seinem eigenen Weingut auf die Flasche brachte. Nicht wenige halten ihn für den beständigsten Priorat überhaupt! Und was René Barbier aus dem 2014er Jahrgang herausgeholt hat, das verdient viel Applaus. Eine unglaublich dichte, fast schwarze Robe. Am Gaumen monumental und doch voller Eleganz, mit einem Finale, das unendlich erscheint! Ein Terroir-Wein der absoluten Oberliga!

Navarra DO

Marco Real Reserva de la Familia 2010 Olite 75cl Fr. 62.00
Tempranillo, Cabernet Sauvignon,
Merlot & Graciano

Die Trauben stammen von 40 Jahre alten Weinreben, welche auf den bodegaeigenen Weinbergen Sansol und Torres del Ríos gepflanzt wurden. Die Lese erfolgt von Hand. Die einzelnen Traubensorten werden jeweils separat vinifiziert. Marco Real Reserva de la Familia reift zum Schluss während 14 Monaten in neuen französischen Eichenbarriques.

Marco Real PP 2014 Olite 75cl Fr. 48.00
100% Garnacha

Finca Corraliza de los Roncaleses
PP steht für „pequeñas producciones“, eine Rarität von alten Garnacha Trauben. Die Fruchtigkeit und Tiefe kommt in diesem Wein voll zur Entfaltung. 5 Monate in französischen Eichenfässern gelagert.

Marco Real Colección privada 2011 Olite 75cl Fr. 56.00

Marco Real Colección privada 2011 Olite Magnum Fr. 112.00
Tempranillo Cabernet Sauvignon, Merlot & Graciano

Ein Crianza von Marco Real, rubinrot, betörende und intensive Aromen von reifen, roten Beeren, Vanille und Röstaromen. Eine elegante Crianza mit feinen Tanninen und ausdrucksvollem Abgang.

Castillo de Monjardín Crianza 2015 75cl Fr. 48.00

Coupage Selección Doppelmagnum Fr. 198.00
Cabernet Sauvignon 40%, Tempranillo 40% und 20% Merlot

Dieser aromatische & komplexe Rotwein ist 12 Monate in Fässern aus französischer Eiche ausgebaut!
Ein genialer Wein in perfekter Harmonie von Würze, Frucht und Körper. Mit diesem Rotwein zeigt das Navarra, dass sie gegenüber dem berühmten Nachbarn Rioja in Sachen Genuss nicht im Schatten stehen!

Rotweine

Navarra

Deyo Merlot de Autor 2014 75cl Fr. 51.00
100% Merlot

Ein über 30 Jahre alter Weinberg, der auf 525 Meter Höhe liegt.
Traditionelle Weinbereitung und eine 14 Monate lange Reife in neuen
300-Liter-Fässern aus französischer Eiche.
Castillo de Monjardín Deyo ist ein runder, strukturierter und eleganter Wein.
Ein leicht trinkbarer Merlot, der sich mit allen Speisen gut kombinieren lässt.

Valdepusa

Marques de Griñon 2010 Domina de Valdep. 75cl Fr. 93.00
Marques de Griñon 2007 Magnum Fr. 196.00
Petit Verdot

Carlos Falco, Markgraf von Griñón, wusste dies schon vor zwei Dekaden,
als er in der Nähe von Toledo Syrah pflanzte. Nun, der Rest der Geschichte ist
Legende. Seit Jahren gehören die rebsortreinen Dominio de Valdepusa-Roten
zur Haut-Volée des internationalen Weinadels.
Ein wunderbarer Tropfen zu rotem Fleisch!

Terra Mallorca DO

Son Bordils 2011 Inca 75cl Fr. 54.00
Merlot, Cabernet Sauvignon & Syrah

Ein gehaltvoller, nachhaltiger ziegelroter Wein mit einem recht intensiven
und vielschichtigen Bukett von Dörrobstaromen sowie etwas Brombeer- und
Veilchenduft, pfeffrige Noten und Karamell. Wirkt frisch, mit präsenten Tanninen
Am Gaumen wie Samt. Der Nachklang fein und lang
Dieser Tropfen aus Mallorca macht Spass!

Süßweine

Moscatel Fustanova Valencia 50 cl Fr. 39.50

Eine schöne goldgelbe Farbe mit einer hellen Erscheinung. Die Nase
zeigt Aromen von Zitrusfrüchten, Honignoten, im Mund Säure und Süßigkeit
die in Harmonie vereinigen. Dieser Wein wird ohne jegliche Pressung gewonnen!
Später bleibt der Wein für drei Monate in neuen Allier Eichenfässern, in denen
die fruchtigen Eigenschaften der Traube mit dem Holz kombiniert werden.

Ein Sprichwort:

Wir sollten täglich ein Glas Wein zur Gewohnheit machen.
Und zwar der Gesundheit zu liebe. Denn guter Wein macht
gutes Blut, gutes Blut bringt gute Gedanken, gute Gedanken
führen zu guten Taten und gute Taten bringen den
Menschen in den Himmel!

VORSPEISEN

Saison Winter/Frühling

SOPA DE PESCADO

MEDITERRANE FISCHSUPPE

Fr. 15.00

AUCH ZUM TEILEN....!

GARRAFÓN À LA MARINERA

ENDLICH HABEN WIR DIESE GESCHMACKLICH TRAUMHAFT GUTE BOHNEN
IN VALENCIA GEFUNDEN! MIT FISCH & MUSCHEL

Fr. 12.50

BERENJENAS

FRITAS, CON MIEL DE CAÑA AUBERGINEN GEBACKEN
EINE SPEZIALITÄT AUS MALAGA

FR. 16.00

CARACOLES DELUQUE

FÜR 1 - 3 PERSONEN



SCHNECKEN AUS GALIZIEN TRADITIONELL ZUBEREITET

FR. 24.00

MOJAMA DE ATÚN

LUFTGETROCKNETES THUNFISCHFILET EINE SPEZIALITÄT AUS MALAGA

Fr. 16.50

HUEVAS DE ATÚN CON BERENJENAS

THUNFISCHROGEN AUF AUBERGINEN.

EINE UNVERGLEICHLICHE AROMATISCHE DELIKATESSE AUS CADÍZ
DIE BEREITS BEI DEN PHONIZIERN UND RÖMERN HOCH GESCHÄTZT
WURDE! GESCHMACK NACH WILDEM MEER!

FR. 16.50

LOMO DE BONITO

TÍPICA BODEGA

FILET VOM BONITO

FR. 19.50

HAUPTSPEISEN

PAELLA VALENCIANA

DAS VALENCIANISCHE ORIGINAL IST MIT DEN ZUTATEN POULET, KANINCHEN
SCHNECKEN, REIS, GEMÜSE & GEWÜRZEN.

Fr. 44.00

RABO DE TORO

ESTOFADO A LA SEVILLANA

DIESES GERICHT STEHT VOR ALLEM IN PAMPLONA
DER PROVINZHauptstadt NAVARRAS
WÄHREND DER FIESTA DE SAN FERMIN ODER
SAN FERMINES AUF DEN SPEISEKARTEN

Fr. 32.50

Aperitivos Tipicos

XEREZ / JEREZ / SHERRY	Una Copa Ein Gläschen	Fr.	5.80
Alameda, ein Aperitif mit Eis und Orange		Fr.	8.80
La Gitana Manzanilla	½Botella	Fr.	24.00
Tio Pepe Fino	½Botella	Fr.	28.50
Cava, Balma brut nature reserva	Cupli	Fr.	10.00
Zumo de Tomate, Tomatensaft gewürzt		Fr.	6.50
Bitter Kas alkoholfrei		Fr.	5.50

Entremeses

Pan con Tomate	Fr. 7.50
Pan Valenciano	Fr. 7.50
Coctel de gambas	Fr. 12.50
Eperlano frito	FR. 14.50
Cecina de León	Fr. 19.00
Jamón Serrano	Fr. 19.00
Lomo Embuchado	Fr. 19.00
Ensalada	Fr. 9.50
Ensalada surtida	Fr. 11.00
Tomates à la Murciana	Fr. 13.00
Surtida à la Marinera	Fr. 15.50

Vorspeisen

Fladenbrot mit Tomaten passt ausgezeichnet zum Jamón Serrano
Fladenbrot mit schwarzer Olivenpaste
Crevetten Cocktail
kleine frittierte Fische die von von Hand gegessen werden
Über dem Holzfeuer getrocknetes Rindfleisch so wie man es in León genießt. Fein aufgeschnitten, Olivenöl ein Hauch gereifter Manchego un sueño - ein Traum
Spanischer Rohschinken
Luftgetrocknetes Schweinsfilet mit Olivenöl aus Cambrills Salzmandeln
Kleiner Blattsalat
Gemischter Blattsalat
Tomatensalat „ Murcia „
Blattsalat, mit Thon, Crevetten und Oliven

Nuestras Especialidades

PAELLA „ BODEGA ESPAÑOLA „ pro Person Fr. 44.00

FIDEUÀ pro Person Fr. 38.00
Serviért mit einer Sauce Aioli

ZARZUELA Fr. 39.50
de pescado y marisco

SUQUILLO Fr. 39.50
de pescado con patatas

PARRILLADA Fr. 45.00
de pescado a la Marinera

SEPIA Fr. 34.00
a la Plancha
con arroz blanco

CIGALAS Fr. 49.00
a la plancha

CALAMARES Fr. 24.50
a la Romana

CHULETÓN DE CERDO Fr. 43.00
de la granja

CHULETAS DE CORDERO Fr. 37.50
a la plancha, guarnecido

PARRILLADA DE CAZA Fr. 31.50
con patatas fritas

FILETE DE RES Fr. 48.50
guarnecido

ENTRECOTE CLASSICO BODEGA Fr. 43.00
con hueso tuetano

TORTILLA Fr. 22.00
al estilo de casa

TORTILLA CATALANA Fr. 24.00

BANDEJA DE VERDURAS Fr. 28.00
a la plancha

½ BANDEJA DE VERDURA Als Beilage
Fr. 12.00

PAELLA „ BODEGA ESPAÑOLA „
ab 2 Personen

FIDEUÀ ab 2 Personen
Es muss nicht immer Reis sein, was
in Valencia's Paellapfannen
köchelt. Hauchdünne Nüdeli
mit Meeresfrüchten

ZARZUELA
Fischragoût mit Meeresfrüchten,
Reis

SUQUILLO
Fischragoût mit Meeresfrüchten
und Kartoffelwürfeli

PARRILLADA
Fische und Meeresfrüchte grilliert

SEPIA
vom Grill
mit Trockenreis

SCAMPIS
vom Grill (ohne Kopf)

TINTENFISCH
nach Römer Art

KOTELETTE VOM BIRSCHWEIN
ca. 300 Gramm
saftiges und sehr geschmackvolles
Fleisch, serviert mit Zwiebelkonfit

LAMMKOTELETEN
von der *Plancha*
handgemachten Frites oder Reis

WACHTELN
gegrillt, mit Beilagen

RINDSFILET
garniert, handgemachten
Frites oder Reis

ENTRECOTE BODEGA
klassische Beilage

FRANZÖSISCHE OMELETTE
mit Geflügelleber

**KATALANISCHE BAUERN-
OMELETTE**

VERSCHIEDENE FRISCHE GEMÜSE
auf der heissen Platte grilliert

Queso

QUESO ALDEANO Fr. 8.00

QUESO VALDEON Fr. 14.50
Elaborado en el Parque Nacional
Covadonga con una copita de
PX Triana de las Bodegas Hidalgo

QUESO MANCHEGO Fr. 14.50

Käse

FRISCHKÄSE
mit schwarzem Pfeffer

BLAUSCHIMMELKÄSE
aus dem National-Park von
Covadonga mit einem Gläschen
PX Triana aus der Bodega Hidalgo

MANCHEGO
Der „Bekannte“ aus 100%
Schafmilch!

Postres

LECHE FRITA Fr. 13.00

NARANJAS CON MOSCATEL Fr. 12.50

CREMA ASTURIANA Fr. 11.00

FLAN „BODEGA ESPAÑOLA“ Fr. 10.00

„PIJAMA“ Fr. 13.50

HELADO DE CASSATA Fr. 7.00

Dessert's

WARMER PUDDING
in Zucker und Zimt gebraten

ORANGENSALAT
mit Moscatel

EIN DESSERT AUS ASTURIEN
der einen Versuch wert ist

CARAMELKÖPFLI
hausgemacht

„PIJAMA“
Buntes Allerlei

CASSATA SIZILIENNE

DESSERTWEIN

Hidalgo PX Triana

aus 100% Pedro Ximénez Trauben
sehr süß, hat eine tiefe Farbe mit dunklen Schattierungen,
intensives Traubenaroma & getrockneten Früchten.

4 cl Fr. 8.50

Aperitif Sec oder mit Soda	Campari Bitter	23°	Fr. 7.00
	Martini weiss oder rot	15°	Fr. 7.00
	Cynar	16.5°	Fr. 7.00
	Apenzeller	29°	Fr. 7.00
	Ricard	45°	Fr. 7.00
	Fernet Branca	42°	Fr. 7.00
	Bitter Kas , ohne Alkohol		Fr. 5.50
Mix Getränke	Campari Orange		Fr. 12.00
	Gin Tonic		Fr. 13.50
	Vodka Cola		Fr. 13.50
	Bacardi Cola		Fr. 13.50
Spirituosen	Orujo Bodega	40°	Fr. 11.00
	Grappa aus Garnacha Trauben		
	Orujo Martin Codax	45°	Fr. 9.00
	Grappa aus Albariño Trauben		
	Flagship, Premium	40°	Fr. 9.50
	Bacardi Rum	37.5°	Fr. 9.00
	Larios Gin	40°	Fr. 9.00
Tequilla	40°	Fr. 9.00	
Spanischer Brandy	Fundador P. Domecq	36°	Fr. 8.00
	Magno	40°	Fr. 8.00
	Veterano	36°	Fr. 8.00
	Soberano, G. Byass	36°	Fr. 8.00
	Pedro Valdivia	40°	Fr. 13.00
	Lepanto Gonzales Byass	36°	Fr. 13.00
	Pedro Gorgot, Reserva 1964	40°	Fr. 14.00
	Gran Duque d'Alba, Gran Reserva	40°	Fr. 13.00
Whisky	J. Walker red Label	40°	Fr. 10.00
	Ballantines	40°	Fr. 10.00
	J & B	40°	Fr. 10.00
Liköre	Licor 43	31°	Fr. 7.50
	Anis del Mono	37°	Fr. 7.50
	Pacharan	40°	Fr. 8.50
Hausmarke	Hierbas Caseras	36°	Fr. 9.00
Alle Spirituosen werden 4cl ausgeschrieben			
Bier	San Miguel Spanien	33cl	Fr. 5.90
	Estrella Galicia sin, 00 Vol.	25cl	Fr. 5.80
	Cardinal „ Spezli „	33cl	Fr. 5.00
Mineral	Passugger, Allegra		
	Coca Cola, Elmer Citro		
Jus	Schweppes Tonic		Fr. 5.00
	Orangenjus		Fr. 5.50
Espresso	Crème oder nature		Fr. 4.50
	Spirituosen werden separat verrechnet		
	**** CARAJILLO ****		Fr. 6.80
Tee	Natur, crème oder citron		Fr. 4.50

Flasche
Fr. 110.00

Fr. 180.00