



Reto 2017

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 Trauben

Fr. 55.00

P.F. Ponce 2016

100 % Bobal

Juan Antonio Ponce hat sich der Verfeinerung dieser Bobal-Weine angenommen.
Mit biodynamischen Ansätzen, ausschließlich unter Verwendung der natürlichen Hefen,
ohne Filterung und Schöpfung hat er sich zum Ziel gesetzt, authentische und natürliche
Terroir-Weine herzustellen

Fr. 63.00

Im Offenausschank

Blanco

Pirineos	2018	Somontano	1 dl	Fr.	6.50
Chardonnay, Gewürztraminer & Sauvignon blanc					
Reto	2017	Manchuela	1 dl	Fr.	8.50
Albilla de Albacete					

Rosado

Pirineos	2018	Somontano	1 dl	Fr.	6.50
Merlot & Cabernet					

Tinto

Marco Real PP	2014	Navarra	1 dl	Fr.	7.50
Gamacha					
P.F.	2011	Manchuela	1 dl	Fr.	8.50

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	2018	Alella DO		75 cl	Fr.	45.00
----------------------	------	-----------	--	-------	-----	-------

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	2018	Somontano DO		75cl	Fr.	46.00
-----------------	------	--------------	--	------	-----	-------

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 2018 Rioja Alavesa DO 75 cl Fr. 47.00
Viura & Malvasia

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

Avancia 2018 Valdeorras DO 75 cl Fr. 56.00
Godello

Die Godello Traube stammt von den ältesten Rebbergen in Valdeorras-dem einzigen der 1904 gepflanzt wurde. Er ist in französischer Eichenfässern ausgebaut. Frisch harmonisch und geschmeidig

Reto 2017 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.

Las 30 del Cuadrado 2018 Sanlucar de Barrameda (Cadiz) 75 cl Fr. 52.00
100% Palomino

Eine Hommage an ein einzelnes 30 Hektar grosses Grundstück aus 70 Jahren. Dieser Herrliche Weinberg befindet sich in der prestigeträchtigen Region Balbaina Alta. Der Wein reift in alten Sherryfässern, die zuvor für die Manzanilla Pasada Pastrana verwendet wurden. Es werden nur 5000 Flaschen produziert.

Castillo San Diego 2017 Tierra de Cadíz 75 cl Fr. 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 grünlichem 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.

Roséweine

Alella Marfil 2017 Alella DO 75cl Fr. 45.00
Garnacha tinta

Aromen von roten Früchten wie Kirschen, Erdbeeren, Himbeeren.

Pirineos 2018 Somontano DO 75cl Fr. 46.00
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	2014	Rioja Alavesa	75 cl	Fr.	47.00
Altún	Crianza	2015	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	2014	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	2016	Rioja Alta	½ Botella	Fr.	26.50
Viña Berceo	Crianza	2015	Rioja Alta	75 cl	Fr.	48.00
Viña Berceo	Crianza	2015	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 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		2018	Sanlúcar de Barameda	75cl	Fr.	45.00
-----------------	--	------	----------------------	------	-----	-------

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 heiße Klima gibt ihm Feuer und Würze.

Rotweine

Ribera del Duero DO

Arzuaga	Crianza	2016	75cl	Fr.	75.00
95% Tempranillo		2015	Jeroboam = 6.66 Fl.	Fr.	532.00
5% Cabernet Sauvignon					

Grosse aromatische Komplexität:

Aromen nach roten Früchten begleitet mit etwas schwarzen Früchten im Hintergrund Mineralischen Aspekte, die typisch für das Anbaugebiet sind.

Geröstete, balsamische und karamalisierte Aromen, strukturiert, samtig rund mit einer beeindruckender Länge. 16 Monate in französischen Eichenfässern ausgebaut.

Manchuela DO

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		2014	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 Fruchtexplosion. Im Gaumen sehr ausgewogen. Weckt einfach pure Trinkfreude.

P.F. Ponce		2016	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!

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.....?

Rotweine

Priorat DO

Balcons 2016 Priorat 75cl Fr. 99.00
Garnacha, Cariñena,
Cabernet Sauvignon und Merlot

In der Nase kräftige Röst- und Vanillearomen, gefolgt von weichen Frucht nuances. Würznoten wie Pfeffer und Gewürznelke, sehr mineralisch. Am Gaumen vollmundig und kraftvoll, mit reifen Tanninen, wildfruchtigen Ansätzen sowie einem langen und beständigen Nachhall. Die besonderen Bedingungen hinsichtlich Boden und Klima verhelfen dem Balcons zu höchster Qualität.

Nach verschiedenen Reifekontrollen wird Rebstock für Rebstock getrennt nach Sorten manuell verlesen. Der Wein reifte 14 Monate in Fässern aus französischer Eiche.

Navarra DO

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 2014 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.

Marco Real Reserva de la Familia 2014 Olite Fr. 75.00
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.

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!

Castillo de Monjardín 2017 75cl Fr. 54.00
100% Pinot Noir

Castillo de Monjardín El Cerezo ist ein Wein, dessen Reben über 30 Jahre alt sind und auf 650 m Höhe über dem Meeresspiegel auf tonhaltigem Boden wachsen. Die frische rote Frucht harmoniert perfekt mit den Vanillearomen und den leicht getoasteten Noten seines Ausbaus.

Rotweine

Navarra

Deyo Merlot de Autor 2014 75cl Fr. 56.00
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
Petit Verdot Magnum Fr. 155.00

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!

Jumilla DO

Hacienda Cutillas 2016 75cl Fr. 54.00

Monastrell

Aus der Rebsorte Monastrell. Diese Rebstöcke, befinden sich auf Kalkböden
und liegen in einer Höhe zwischen 650 und 800 Metern über dem Meeresspiegel.
Es ist ein Wein, der komplex und kraftvoll in der Nase ist, mit sehr attraktiven fruchtigen
Aromen und Erinnerungen an neues Holz. Der Gaumen ist ausgewogen, intensiv,
mit einem langen Abgang.

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.

Aperitivos Tipicos

XEREZ / JEREZ / SHERRY	Una Copa	Fr.	5.80
Alameda, ein Aperitif mit Eis und Orange	Ein Gläschen	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. 14.00
Cecina de León	Fr. 19.00
Jamón Serrano	Fr. 19.00
Lomo Embuchado	Fr. 19.00
Ensalada	Fr. 9.50
Ensalada surtida	Fr. 14.00
Tomates à la Murciana	Fr. 14.50
Surtida à la Marinera	Fr. 18.00

Vorspeisen

Fladenbrot mit Tomaten passt ausgezeichnet zum Jamón Serrano
Fladenbrot mit schwarzer Olivenpaste
Crevetten Cocktail
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

VORSPEISEN

BARBUDAS

SCHOPFTINLINGE /COPRINUS COMATUS
FEINE ZARTE PILZE AUS GALIZIEN
FR. 16.50

Gaumenpoesie

CEDRO MANCHEGO

CARPACCIO

ZERDRAT ZITRONE MIT MANCHEGO
Fr. 12.50

MOJAMA DE ATÚN

LUFTGETROCKNETES THUNFISCHFILET
EINE SPEZIALITÄT AUS MALAGA
Fr. 16.50

MORCILLA DE PATA NEGRA

TRADITIONELLE LUFTGETROCKNETE BLUTWURST
VOM IBERISCHEN PATA NEGRA.
FR. 16.50

CARACOLLES DELUQUE

FÜR 1 - 3 PERSONEN



SCHNECKEN AUS GALIZIEN
TRADITIONELL ZUBEREITET
FR. 24.00

Hauptspeise

PAELLA VALENCIANA

ab 2 Personen

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

Fr. 44.00 pro Person

Nuestras Especialidades

PAELLA „ BODEGA ESPAÑOLA „ pro Person Fr. 44.00
ab 2 Personen

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

GAMBAS SALVAJES Fr. 45.00
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

LA VACA COJONUDA FR. 39.00
ohne Beilage

TORTILLA Fr. 24.00
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 „

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

GAMBAS WILDFANG OSTATLANTIK
vom Grill

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

SIRLOIN CAP STEAK
Sehr aromatisches,
zartes Fleisch vom Schweizer Rind
Tranchiert, Olivenöl, grobes Meersalz

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