



Vorspeisen / Entradas

Setas al Ajillo Steinpilze an Knoblauch	Fr.	17.00
Setas con Gambas al vino Blanco Steinpilze, Crevetten, Ajetes an Weissweinsauce	Fr.	25.00
Gambas al Ajillo Crevetten an Knoblauch	Fr.	18.00
Calamares a la Romana Tintenfisch im Bierteig	Fr.	20.00
Almejas al Vino blanco Venusmuscheln an Weissweinsauce	Fr.	20.00
Mejillones Marinera Miesmuscheln alla Marinera	Fr.	18.00
Vieras al Mont-Ferrant Jakobsmuscheln, Venusmuscheln an Cavasauce	Fr.	22.00
Sepia al Limon mit Knoblauch, Peterli und Olivenöl	Fr.	22.00
Rinds-Carpaccio Parmesan, Butter, Toast	Fr.	22.00
Lachs-Carpaccio Kapern, Butter, Toast	Fr.	25.00
Chorizo Paprikawurst	Fr.	12.00
Jamon Serrano Rohschinken Teller	Fr.	22.00

Unsere Preise sind inkl. MWST



Suppen / Sopas

Consomé con Huevo Bouillon mit Ei	Fr.	6.50
Consomé al Jerez Bouillon mit Sherry	Fr.	7.50
Sopa de Ajo Knoblauchsuppe	Fr.	9.50
Sopa de Cebolla Zwiebelsuppe	Fr.	9.50
Sopa de Mariscos Meeresfrüchtesuppe mit Crevetten, Muscheln, Königsmuscheln, Calamares, Reis mit echtem Safran	Fr.	25.00

Frische Salate

Salatteller, garniert mit Ei, und Mozzarella	Fr.	17.50
Nüssli Salat mit Speck und Steinpilzen	Fr.	15.50
Nüssli Salat mit Ei	Fr.	12.50
Insalata Caprese Tomaten Mozzarella Salat	Fr.	12.50
Ensalada de Tomate Tomaten Salat	Fr.	9.00
Ensalada Mixta Gemischter Salat	Fr.	10.00
Ensalada Verde Grüner Salat	Fr.	9.00

Unsere Preise sind inkl. MWST



Teigwaren / Pasta

Spaghetti de la Casa mit Eierschwämmli, Speck, Knoblauch, Zwiebeln, Peperoncini, Weisswein	Fr.	25.00
Spaghetti Napoli Tomatensauce	Fr.	16.00
Spaghetti Mediterranea Crevetten, Tomaten, Rahm, Brandy und frische Kräuter	Vorsp. Fr.16.00 Fr.	28.00
Spaghetti Carbonara mit Schinken, Speck, Rahm	Fr.	19.50
Penne arrabbiata mit Tomatensauce, Peperoncini, Origano	Fr.	18.50
Tortellini alla Panna Weisswein, Rahm	Fr.	18.00
Tagliatelle al Salmone Lachs, Tomaten, Rahm, Weisswein	Fr.	22.50
Spaghetti alle Vongole Königsmuscheln, Tomaten, Origano, Weisswein, Rahm	Fr.	25.00
Arroz al Puerto Reisgericht mit Miesmuscheln, Calamares und Venusmuscheln	Fr.	29.00



Fisch-Spezialitäten

Lubina a la Sal (ab 2 Pers.) Loup de mer im Salzmantel	pro P.	Fr.	45.00
Lubina a la crema de bogabante Loup de mer an Hummer Rahmsauce		Fr.	42.00
Dorada al horno (ab 2 Pers.) Goldbrasse im Ofen, mit Kartoffeln, Tomaten, Zwiebeln, Kräuter	pro.P	Fr.	45.00
Fideua (Katalanisches Gericht ab 2 Pers.) Glacierte Fadennudeln im Fischfond mit Scampi, Crevetten, Calamares, Venusmuscheln und echtem Safran	pro P.	Fr.	45.00
Lenguado Palma Seezungefilet an Weisswein Rahmsauce, Crevetten, Muscheln		Fr.	42.00
Lomos de Lubina con Salsa de Azafran Loup de mer Tranche an Safransauce		Fr.	38.00
Lomos de Dorada al Limon Goldbrasse an Zitronensauce mit Fisch-Fond, Dill		Fr.	36.00
Paella Valenciana (ab 2 Pers.)	pro P.	Fr.	40.00
Paella Vegetarisch (ab 2 Pers.)	pro P.	Fr.	38.00



Fische und Krustentiere vom Grill

Parrillada de Pescado y Marisco Diverse Fische und Krustentiere vom Grill	Fr.	42.00
Lenguado a la Plancha Seezunge vom Grill	Fr.	38.00
Rape a la Plancha Seeteufel vom Grill	Fr.	38.00
Lomos de Lubina a la Plancha Loup de mer Tranche vom Grill	Fr.	36.00
Lomos de Dorada a la Plancha Goldbrasse Tranche vom Grill	Fr.	36.00
Gambas a la Plancha Riesencrevetten vom Grill	Fr.	36.00
Colas de Cigalas a la Plancha Scampi-Schwänze vom Grill	Fr.	52.00

Beilagen

Pommes Frites	Fr.	7.00
Reis	Fr.	7.00
Nudeln	Fr.	7.00
Salzkartoffeln	Fr.	8.00
Spanische Bratkartoffeln	Fr.	10.00
Risotto	Fr.	9.00
Risotto mit echtem Safran	Fr.	12.00
Tagesgemüse	Fr.	8.00



Fleisch-Spezialitäten

Scaloppine al Limone Kalbsschnitzel an Zitronenrahmsauce	Fr.	28.00
Scaloppine al Gorgonzola Kalbsschnitzel an Gorgonzola	Fr.	28.00
Saltimbocca alla Romana Kalbsschnitzel nach Römerart	Fr.	29.00
Kalbspiccata alla Milanese	Fr.	29.00
Tenera Empanada Wienerschnitzel	Fr.	29.00
Kalbs-Involtini Manuel gefüllt mit Rohschinken, Dijonsenf, Kräuterkäse an Pestorahmsauce	Fr.	30.00
Kalbs-Cordon-Bleu	Fr.	31.00
Geschnetzeltes Kalbfleisch an Curry-Rahmsauce	Fr.	29.00
Rindsfilet Madrileña mit Steinpilzen, grünem Pfeffer, Rahm	Fr.	45.00
Rindsfilet Manuel Us. mit Hummersauce und Crevetten	Fr.	49.00
Rindsfilet Stroganoff Us.	Fr.	38.00
Rindsfilet vom Grill Us.	Fr.	40.00
Entrecôte vom Grill Us.	Fr.	30.00
Entrecôte im Pfändli mit Eierschwämmli, Rosmarin, Knoblauch	Fr.	36.00



Desserts

Crema Catalana	Fr.	8.00
Mousse au chocolat	Fr.	9.50
Panna cotta an Erdbeersauce	Fr.	12.00
Crema Madrileña, flambiert	Fr.	13.50
Sorbet Calvados	Fr.	11.00
Sorbet Wodka	Fr.	11.00

Speziell empfehlen wir Ihnen unsere Abend Menüs



Menü I

Crevetten Knoblauch

Nüssli Salat mit Speck und Steinpilzen

Paella Valenciana

Crema Catalana

pro P. Fr. 65.00

Menü II

Lachs-Carpaccio mit Toast und Butter

Hausgemachte Tagliarini " Sax "

Us. Rindsfiletmedaillon Madrileña

(mit Steinpilzen, grünem Pfeffer verfeinert an Rahmsauce)

Spanische Bratkartoffeln

Leche frita, flambiert

pro P. Fr. 70.00

Im Menüpreis ist 1 Flasche Rioja Capitoso Crianza 75cl. 2005