

MITTAGS – MENU

21.07.26 – 24.07.26

Salat oder Fruchtcocktail

Pouletbrust vom Grill
Penne all arrabiata
19.50

-Wochenhit-

Entrecôte-Grill - Patatas bravas
Pimientos de padrón
26.50

Melone - Serrano Schinken
Pommes frites
24.50

Wolfsbarschfilet - Gemüse vinaigrette - mojo verde - Patats bravas
Pimientos de padrón
24.50

-Salat Bowlen

Thunfischsalat Tomaten - Ei - Pimientos de padrón – Oliven - Melone
Crevetten – Tomaten - Pimientos de padrón – Oliven - Melone
Poulet – Tomaten - Pimientos de padrón – Oliven - Melone
18.50

Entrecôte - Weideland CH / Schweinefleisch CH / Poulet CH
Rindshackfleisch / CH (Metzgerei Matter Kriens)

-MITTAGS - TAPAS-

Salat oder Fruchtcocktail

- Gambas al piri - piri Crevetten mit Chilischoten, Knoblauch, Petersilie und Olivenöl	19.00
- Gambas con chorizo al vino blanco con azafrán Crevetten mit Paprikawurst an Weisswein-Safransauce	22.00
- Calamares fritos Frittierte Tintenfischringe an Alioli-Dip	17.00
- Champiñones salteados con tocino flambeado con Veterano Gebratene Champignons mit Speck flambiert mit Brandwein	18.00
- Garbanzos con chorizo y torrezons Kichererbsen mit Paprikawurst, gebackene Schweinebrust	16.00
- Chorizo en vino tinto Paprikawurst sautiert in Rotweinsauce	19.00
- Albóndigas con salsa de hierbas y Veterano Rindfleischbällchen an einer Kräuter – Brandy – Sauce	21.00
- Albóndigas al piri-piri Rindfleischbällchen an einer pikanter Sherry-Tomatensauce	21.00

-Vegi - Tapas-

- Garbanzos con espinacas y huevos duros Kichererbsen mit Blattspinat und gekochtem Ei	18.00
- Patatas bravas con alioli y salsa brava Knusprige Kartoffeln mit Alioli und Bravas Sauce	13.00
- Champiñones con verdura y pimientos de padrón Champignons mit Bratgemüse / Pimientos de Padrón	18.00
- Pimientos de padrón Pimientos de Padrón	14.00
- Tortilla española Spanische Kartoffel, Eier-Omelette mit Zwiebeln	14.00
- Pintxo con aceite y tomate aliñado Geröstetes Baguette, Tomaten, Zwiebeln, Basilikum und Olivenöl	17.00