

Kalte Speisen

<i>Salatteller mit Ei</i> c	Fr. 17.00
<i>Wurstsalat einfach</i>	Fr. 12.00
<i>Wurstsalat garniert</i>	Fr. 17.50
<i>Wurst-Käse-Salat einfach</i> g	Fr. 14.00
<i>Wurst-Käse-Salat garniert</i> g	Fr. 18.50
<i>Käsesalat einfach</i> g	Fr. 12.00
<i>Käsesalat garniert</i> g	Fr. 17.50
<i>Lauwarme Siedfleisch-Salat einfach</i>	Fr. 14.50
<i>Lauwarme Siedfleisch-Salat garniert</i>	Fr. 19.00
<i>Kaltes Siedfleisch am Stück</i>	Fr. 16.50
<i>Thonsalat garniert</i>	Fr. 19.00
<i>Bauerspeck geschnitten</i>	Fr. 15.50
<i>Bündnerfleisch Teller</i>	Fr. 21.00
<i>Bauernsalat</i> (Kartoffeln, Bohnen, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Eier, Brotwürfel, Speck) ac	Fr. 19.50



**Kalte Vorspeisen **

Grüner Salat	Fr. 7.00
Gemischter Salat	Fr. 8.50
Nüsslisalat Mit Ei und Brotwürfeln. AC	Fr. 9.50
“Salat Caprese” Tomaten Salate mit Mozzarella. G	Fr. 12.50
Bauernsalat (Kartoffeln, Bohnen, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Eier, Brotwürfel, Speck) AC	Fr. 15.50
Salada de Polvo Krake Salate (Polpo) mit Zwiebeln, Knoblauch, Olivenöl und Essig. B	Fr. 16.50

**Warme Vorspeisen **

Knoblibrot AG	Fr. 7.00
Bolos de Bacalhau Hausgemachter Stockfisch Pastètti. CD	Fr. 7.00
Rissões de Camarão Teigtaschen mit Crevetten Crème gefüllt. ABCG	Fr. 7.00
Bouillon Mit Ei oder mit Portwein. C	Fr. 7.50
Sopa de Tomate Tomatencrémesuppe . A	Fr. 8.50
Goulaschsuppe Suppe aus Rindsfleisch, Kartoffeln, Peperoni und Paprika. AFGLMO	Fr. 8.50
Mexilhao a Marujo Miesmuscheln nach Seemanns Art. BG	Fr. 16.50
Camarão ao Piri- Piri Crevetten an Scharfer Rotpaprिकासauce. B	Fr. 19.50

**Vom Schwein **

Schweinsschnitzel

Paniert mit Pommes frites. ACG

Fr. 23.50

“Fitness Teller“

Gegrilltes Schweinssteak mit Kräuterbutter und verschiedenen Salate. GO

Fr. 27.50

Francesinha à moda do Porto

Toastbrot gefüllt mit Schweins Plätzli, Chourrizo, Käse , Spiegelei und ein Special Scharfsauce. Als Beilage Pommes Frites. ACGM

Fr. 28.50

Iscas à Portuguesa com Batata frita – Schweinsleber Plätzli
in Weißwein, Knoblauch und Kräuter mariniert mit
Zwiebeln gebratene und Pommes frites serviert O

Fr. 28.50

Schweins Cordon Bleu mit Pommes frites und Gemüse. ACG

Fr. 28.50

Frohsinn Cordon Bleu gefüllt mit Zwiebeln, Knoblauch, Senf
und Provolone Käse, Pommes frites und Gemüse. ACGM

Fr. 28.50

**Vom Kalbs **

Gegrilltes Kalbs-Rumpsteak a 300gr

Pro Pers. Fr. 45.00

Posta de Vitela mit Bratkartoffeln und Gemüse. o

Land und Meer

Gegrilltes Kalbsschnitzel und Crevetten mit Pommes frites und Reis. ABO

Fr. 40.00

Bife à Portuguesa

Kalbsschnitzel nach Portugiesischer Art mit Pommes frites und Reis. o

Fr. 34.00

Picatta Milanese

Kalbsschnitzel mit Käse und Ei, Safran Risotto und Gemüse. ACG

Fr. 34.00

Kalbsgeschnetzeltes

Zürcher Art mit Rösti. AGO

Fr. 34.00

Kalbsleber Venezianischer Art

Mit Rösti und Gemüse. o

Fr. 30.00

Gegrilltes Kalbssteak

Mit Morchelrahmsauce, Rösti-Kroquetten und Gemüse. AGO

Fr. 37.00

Kalbs Cordon Bleu

Mit Pommes frites und Gemüse. ACG

Fr. 34.50

****Vom Poulet ****

“Reis Casimir“

Pouletgeschnetzeltes Currysauce im Reisring Servierte und mit Früchte deckorierte. AGO

Fr. 20.00

Gegrilltes Pouletbrustfilet

Mit feiner Orangensauce, Butterreis und Gemüse. AGO

Fr. 21.50

****Vom Pferde ****

Gegrilltes Pferde Entrecôte

Mit Pfeffersauce, Pommes frites und Gemüse GO

Fr. 34.00

****Vom Rinds ****

Chateaubriand ab 2 Personen

Zartes Rindsfilet nach Ihrem wunsch gebraten, mit Morchelsauce und Sauce Béarnaise, Kartoffelgratin und Gemüsebouquet. ACGO

Pro Pers. Fr. 50.00

Bife a Marrare

Rindsentrecôte nach Art vom Marrare (Scharf Senfrahmsauce) mit Pommes frites und Gemüse. GMO

Fr. 35.00

Rindsfilet Stroganov

Mit feine Paprikarahmsauce, mit Butterreis und Gemüse. AGO

Fr. 35.00

Gegrilltes Rindsfilet

Mit Bernaisesauce, Rösti-Kroquetten und Gemüse. ACGO

Fr. 44.50

****Vom Lamm ****

Gegrilltes Lammrückenfilet

Mit Kräutersauce, Butterreis und Gemüse. AGO

Fr. 34.00

Vom Fisch

Im Butter gebratene Eglifilets

Fr. 30.00

Mit Butterreis und Gemüse. DG

Gebackene Eglifilets im Bierteig

Fr. 30.00

Mit Salzkartoffeln und Gemüse, Tartarsauce. ACDO

Filetes de Linguado com Amendoas

Fr. 34.00

Gebratene Seezungenfilet mit Mandelnsplit, Salzkartoffeln und Gemüse. DG

Bacalhau a Marinheiro *

Fr. 35.00

Stockfisch nach Seeman's Art, mit Crevetten und Venus Muscheln,
Servierte mit Pommes Soufflées. BD

Bacalhau à Braz

Fr. 32.00

Stockfisch Streifen mit Pommes Allumettes, Zwiebeln, geschlagene Eier,
in die Bratpfanne gebratene und mit Oliven dekoriert. CD

Bacalhau na Telha com Batata Assada *

Fr. 33.00

Stockfisch im Ziegel, im Offen gebraten mit Tomaten-Zwiebeln-Peperonisauce,
und Bratkartoffeln. D

Polvo a Lagareiro com Batatas Assadas

Fr. 33.00

Gegrilltes Krake (Polpo) mit Knoblauch-Olivenöl und Bratkartoffeln. B

Camarão ao Piripiri com Arroz

Fr. 34.00

Crevetten mit Scharfer Rotpapriskasauce und Butterreis. B

*** O tempo para confeccionar estes pratos é de aproximadamente 30 minutos**
Die Zubereitung dieser Gerichte dauert ca. 30 Minuten

Teigwaren

Spaghetti alla Bolognese

Fr. 19.00

Würzige Tomatensauce mit gehacktem Rinds und Schweinefleisch, italienischen Kräutern. ALO

Spaghetti alla Carbonara

Fr. 19.00

Feiner Rahmsauce mit Schinken, Speck, Eier und Käse. ACGO

Spaghetti alla Boscaiola

Fr. 19.00

Würzige Tomatensauce mit Schinken und Pilzen. AO

Tagliatelle all Salmone

Fr. 24.50

Mit Lachs, Tomaten und Rahm, Stragon, Rosapfeffer. ADG

Vegetarische

Risotto ai funghi Porcini

Fr. 24.00

Rotwein Risotto mit Steinpilzen. G

Tessiner Rösti

Fr. 17.00

Überbackene mit Tomaten und Mozzarella. GO

Gemüse Teller

Fr. 17.00

Verschiedenen Gemüse und Salzkartoffeln.

Spaghetti Aglio i Olio

Fr. 17.00

Olivenöl mit Knoblauch und Peperoncini. A

Spaghetti Napolitana

Fr. 17.00

Rassige Tomatensauce mit Knoblauch, Zwiebeln und italienischen Kräutern. AO

LEGENDE DER ALLERGENEN STOFFE

A glutenhaltiges Getreide

B Krebstiere

C Eier

D Fische

E Erdnüsse

F Sojabohnen

G Milch (Laktose)

H Schalenfrüchte (Nüsse)

L Sellerie

M Senf

N Sesam

O Schwefeldioxid und Sulfite

P Lupinen

R Weichtiere

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter



Deklarationspflicht Fleisch, Wurst und Fisch

Fleisch

Rindsfleisch	CH, AR,*** BR,*** PA***
Kalbfleisch	CH
Schweinefleisch	CH, ÖS
Lammfleisch	CH, AU, NE
Pferdefleisch	KA, USA, AR
Wild	CH, ÖS, IT
Kaninchenfleisch	UN,** CH
Pouletfleisch	CH, BR**
Trutenfleisch	FR**
Straussenfleisch	SU,** NE

Fisch

Wolfsbarsch, Dorade	GR
Egli, Zander, Felchen	CH, EE
Stockfisch, Lachs	NO
Polpo, Crevetten, Scampis	VN, ES, DK
Muschen, Meeresfrücht	NZ, NO, CA

a)* Kann mit Harmonen als Leistungsförderer erzeugt worden sein

b)** Kann mit Antibiotika oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein

c)*** a+b zusammen

Produkte

Alle Wurstwaren und Traiteurartikel stamm aus Schweizer , Italien
Salami, Mortandela, Parma- Schinken