

Kalte Speisen

Salatteller mit Ei <small>c</small>	Fr. 19.00
Wurstsalat einfach	Fr. 14.00
Wurstsalat garniert	Fr. 20.00
Wurst-Käse-Salat einfach <small>g</small>	Fr. 15.50
Wurst-Käse-Salat garniert <small>g</small>	Fr. 21.00
Käsesalat einfach <small>g</small>	Fr. 14.00
Käsesalat garniert <small>g</small>	Fr. 20.00
Lauwarme Siedfleisch-Salat einfach	Fr. 16.50
Lauwarme Siedfleisch-Salat garniert	Fr. 21.00
Kaltes Siedfleisch am Stück	Fr. 19.00
Thonsalat garniert	Fr. 21.00
Bauerspeck geschnitten	Fr. 18.00
Bündnerfleisch Teller	Fr. 24.00
Bauernsalat <small>(Kartoffeln, Bohnen, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Eier, Brotwürfel, Speck)</small> <small>AC</small>	Fr. 23.00



**Kalte Vorspeisen **

Grüner Salat Fr. 8.00

Gemischter Salat Fr. 10.00

Nüsslisalat *Mit Ei und Brotwürfeln. AC* Fr. 11.00

“Salat Caprese” *Tomaten Salate mit Mozzarella. G* Fr. 13.00

Bauernsalat Fr. 16.00

(Kartoffeln, Bohnen, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Eier, Brotwürfel, Speck) AC

Salada de Polvo Fr. 20.00

Krake Salate (Polpo) mit Zwiebeln, Knoblauch, Olivenöl und Essig. B

**Warme Vorspeisen **

Knoblibrot *AG* Fr. 7.50

Bolos de Bacalhau *Hausgemachter Stockfisch Pastètli. CD* Fr. 8.00

Rissões de Camarão *Teigtaschen mit Crevetten Crème gefüllt. ABCG* Fr. 8.00

Bouillon *Mit Ei oder mit Portwein. C* Fr. 8.50

Sopa de Tomate *Tomatencremesuppe . A* Fr. 9.00

Goulaschsuppe Fr. 9.50

Suppe aus Rindsfleisch, Kartoffeln, Peperoni und Paprika. AFGLMO

Mexilhao a Marujo *Miesmuscheln nach Seemanns Art. BG* Fr. 19.00

Camarão ao Piri-Piri Descascado *Crevetten ohne Schale an Scharfer Rotpaprikasauce. B* Fr. 21.50

Vom Schwein

Schweinsschnitzel Fr. 27.00
Paniert mit Pommes frites. ACG

“Fitness Teller“ Fr. 29.00
Gegrilltes Schweinssteak mit Kräuterbutter und verschiedenen Salaten. go

Francesinha à moda do Porto Fr. 32.00
Toastbrot gefüllt mit Schweins Plätzli, Chourizo, Käse, Spiegelei und
ein Special Scharfsauce. Als Beilage Pommes Frites. ACGM

Iscas à Portuguesa com Batata frita – Schweinsleber Plätzli
in Weißwein, Knoblauch und Kräuter mariniert mit
Zwiebeln gebratene und Pommes frites serviert o Fr. 31.00

Schweins Cordon Bleu mit Pommes frites und Gemüse. ACG Fr. 32.00

Frohsinn Cordon Bleu gefüllt mit Zwiebeln, Knoblauch, Senf
und Provolone Käse, Pommes frites und Gemüse. ACGM Fr. 32.00

Vom Kalbs

Land und Meer Fr. 43.00
Gegrilltes Kalbsschnitzel und Crevetten mit Pommes frites und Reis. ABO

Bife à Portuguesa Fr. 38.00
Kalbsschnitzel nach Portugiesischer Art mit Pommes frites und Reis. o

Picatta Milanese Fr. 38.00
Kalbsschnitzel mit Käse und Ei, Safran Risotto und Gemüse. ACG

Kalbsgeschnetzeltes Fr. 38.00
Zürcher Art mit Rösti. AGO

Kalbsleber Venezianischer Art Fr. 36.00
Mit Rösti und Gemüse. o

Gegrilltes Kalbssteak Fr. 42.00
Mit Morchelrahmsauce, Rösti-Kroquetten und Gemüse. AGO

Kalbs Cordon Bleu Fr. 40.00

Mit Pommes frites und Gemüse. ACG

****Vom Poulet****

“Reis Casimir” Fr. 25.00

Pouletgeschnetzeltes Currysauce im Reisring Servierte und mit Früchte deckorierte. AGO

1/2 Poulet vom Grill * Fr. 25.00

Scharf gewürzt mit Pommes frites oder Verschiedenen Salate. o

Gegrilltes Pouletbrustfilet Fr. 25.00

Mit feiner Orangensauce, Butterreis und Gemüse. AGO

****Vom Pferde****

Gegrilltes Pferde Entrecôte Fr. 40.00

Mit Pfeffersauce, Pommes frites und Gemüse GO

****Vom Rinds****

Bife a Marrare Fr. 40.00

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

Rindsfilet Stroganov Fr. 40.00

Mit feine Paprikarahmsauce, mit Butterreis und Gemüse. AGO

Gegrilltes Rindsfilet Fr. 50.00

Mit Bernaisesauce, Rösti-Kroquetten und Gemüse. ACGO

****Vom Lamm****

Gegrilltes Lammrückenfilet Fr. 40.00

Mit Kräutersauce, Butterreis und Gemüse. AGO

Chanfana com Batata Cozida – Im Tontopf und im Fr. 37.00

Backofen in Rotwein gekochtes Lammfleisch, fein gewürzt, mit Salzkartoffeln. o

Vom Fisch

Im Butter gebratene Eglifilets *Fr. 35.00*
Mit Butterreis und Gemüse. *DG*

Gebackene Eglifilets im Biereteig *Fr. 35.00*
Mit Salzkartoffeln und Gemüse, Tartarsauce. *ACDO*

Filetes de Linguado com Amendoadas *Fr. 38.00*
Gebratene Seezungenfilet mit Mandelnsplit, Salzkartoffeln und Gemüse. *DG*

Gegrilltes Lachs Schnitzel *Fr. 38.00*
Mit Hollandische Sauce, Butterreis und Gemüse. *DG*

Bacalhau a Marinheiro * *Fr. 38.00*
Stockfisch nach Seeman's Art, mit Crevetten und Venus Muscheln,
Servierte mit Pommes Soufflées. *BD*

Bacalhau à Braz *Fr. 35.00*
Stockfisch Streifen mit Pommes Allumettes, Zwiebeln, geschlagene Eier,
in die Bratpfanne gebratene und mit Oliven dekoriert. *CD*

Bacalhau na Telha com Batata Assada * *Fr. 38.00*
Stockfisch im Ziegel, im Offen gebraten mit Tomaten-Zwiebeln-Peperonisauce,
und Bratkartoffeln. *D*

Polvo a Lagareiro com Batatas Assadas *Fr. 38.00*
Gegrilltes Krake (Polpo) mit Knoblauch-Olivenöl und Bratkartoffeln. *B*

Camarão ao Piripiri com Arroz *Fr. 38.00*
Crevetten mit Scharfer Rotpaprikasauce und Butterreis. *B*

Caldeirada de Peixe e Mariscos * *Fr. 40.00*
Fisch und Meeresfrüchten eintopfe (Kartoffeln, Zwiebeln, Knoblauch,
Peperoni und Tomaten). *BDO*

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

**Teigwaren **

Spaghetti alla Bolognese

Fr. 23.00

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

Spaghetti alla Carbonara

Fr. 23.00

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

**Vegetarische **

Tessiner Rösti

Fr. 19.00

Überbackene mit Tomaten und Mozzarella. GO

Gemüse Teller

Fr. 19.00

Verschiedenen Gemüse und Salzkartoffeln.

Spaghetti Aglio i Olio

Fr. 19.00

Olivenöl mit Knoblauch und Peperoncini. A

Spaghetti Napolitana

Fr. 19.00

Rassige Tomatensauce mit Knoblauch, Zwiebeln und italienischen Kräutern. AO

LEGENDE DER ALLERGENEN STOFFE

A glutenhaltiges Getreide

F Sojabohnen

N Sesam

B Krebstiere

G Milch (Laktose)

O Schwefeldioxid und Sulfite

C Eier

H Schalenfrüchte (Nüsse)

P Lupinen

D Fische

L Sellerie

R Weichtiere

E Erdnüsse

M Senf

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter



Deklarationspflicht Fleisch, Wurst und Fisch

Fleisch

Rindsfleisch	CH
Kalbfleisch	CH
Schweinefleisch	CH, EU
Lammfleisch	CH
Pferdefleisch	SP
Wild	CH, EU
Kaninchenfleisch	CH, EU
Pouletfleisch	CH
Trutenfleisch	FR**

Fisch

Wolfsbarsch, Dorade	GR
Egli, Zander, Felchen	CH, EE
Stockfisch, Lachs	NO
Polpo, Scampis	ES, EU
Muschen, Meeresfrücht	NZ, NO
Crevetten	VT

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