

*Taverna
Vasco Da Gama
Portugiesische Spezialitäten*

*Hofwiesenstrasse 8
8634 Hombrechtikon
Tel: 055 534 06 95*

www.tavernavascodagama.ch

Info@tavernavascodagama.ch

Öffnungszeiten

Montag Geschlossen

Dienstag -Freitag 11:00-14:00 Uhr

Samstag 17:30-23:00 Uhr

Sonntag 10.00-22:00 Uhr

17:30-23:00 Uhr



Fleisch- und Fischdeklaration

Schweinefleisch/ *Carne de porco*

Rindfleisch

Rindsfilet /Australien

Entrecôte / Paraguay

Huft / Paraguay

Rindersteak / Paraguay

Lammfleisch/ *Carne de Borrego*

Kaninchen/ *Coelho*

Poulet/ *Frango*

Stockfisch/ *Bacalhau*

Riesen Crevetten / *Camarão Tigre*

Crevetten/ *camarão intero*

Lachs/ *Salmão*

Miesmuscheln, Tintenfisch / *Polvo, Mexilhão*

Eglsfilet

Brot/ *Pao* Backerei Steiner

Deklarationen

- 1) Glutenhaltige Getreide
- 2) Milch (Laktose)
- 3) Eier
- 4) Fische
- 5) Hartschalenobst (Nüsse)
- 6) Krebstiere
- 7) Soja

Schweiz / *Suiça*

Carne de vaca

Filete de vaca / *Austrália*

Lombo / *Paraguai*

Alcatra / *Paraguai*

Bife / *Paraguai*

Schweiz, Neuseeland, Australien

Suiça, Nova Zelandia, Australia

Schweiz, Ungarn / *Suiça, Hungria*

Schweiz/ *Suiça*

Norwegen

Ecuador, Vietnam

Ecuador, Vietnam

Norwegen/ *Noruega*

Portugal, ES, *Portugal Espanha*

Estland/ *Estonia*

Allergene

- 8) Sellerie
- 9) Senf
- 10) Sesam
- 11) Sulfite
- 12) Pilze
- 13) Weichtiere
- 14) Pistazien

Kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.



Suppen/Sopas

<i>Tagessuppe</i>	9.00
<i>Sopa do dia</i>	

Salate/Saladas

Bruschetta	11.50
<i>Brot mit frischen Tomaten, Knoblauch und Basilikum</i>	
<i>Pão com tomate fresco, alho e majoricão</i>	

1)

<i>Grüner Salat</i>	9.50
<i>Salada verde</i>	

<i>Gemischter Salat</i>	11.00
<i>Salada mista</i>	

<i>Nüsslisalat mit Ei</i>	13.00
<i>Salada de canónigos com ovo</i>	

3)

Salat Caprese	14.50
<i>Frische Tomaten mit Büffelmozzarella</i>	
<i>Salada tomate com mozzarella de Bufala</i>	

2)

<i>Italienisches Salat-Dressing:</i>	1,2,3,7,8,9
<i>Französisches Salat-Dressing:</i>	2,3,9



Vorspeisen/*Entradas*

Brot/*Pão* 2.00

Oliven/*Azeitonas* 4.50

Portion Crevetten ohne Schale 21.00
Porção de camarão sem casca

Portion Tintenfisch 22.00
Porção de polvo

6)

4)

Teigtasche mit Thunfisch (je) 3.20
Rissoles de atum (unidade)

1,3,4

Teigtasche mit Hackfleisch (je) 3.20
Rissoles de carne (unidade)

1,3

Stockfischbällchen (je) 3.20
Bolinhas de bacalhau (unidade)

1,3,4

Panierte Krebsfleischbällchen (je) 3.20
Caprichos de carangueijo (unidade)

1,6,7

Teigtasche mit Pouletbrüstli (je) 3.20
Rissoles de peito frango (unidade)

1,3

Teigtasche mit Garnelen(je) 3.20
Rissoles de camarão (unidade)

1,3,4



Fisch/Peixe

Stockfisch à "Vasco Da Gama" 38.50

mit Peperoni, Zwiebeln und Pommes soufflées

Bacalhau à "Vasco Da Gama"

com pimentos, cebola e batatas fritas as rodela

1,2,3,4,6,9

Grillierter Stockfisch mit Backkartoffeln und Gemüse 38.50

Bacalhau grelhado com batatas à murro e verdura

4)

Grillierter Lachs mit Reis und Gemüse 34.50

Salmão grelhado com arroz e legumes

4)

Tiger Garnelen nach Hausart mit Reis und Gemüse 37.50

Gambas Tigre á moda da casa com arroz e verdura

6)

Grillierter Tintenfisch à "Vasco Da Gama" 39.50

Mit Zwiebeln, Olivenöl, Essig, Petersilie und Backkartoffeln

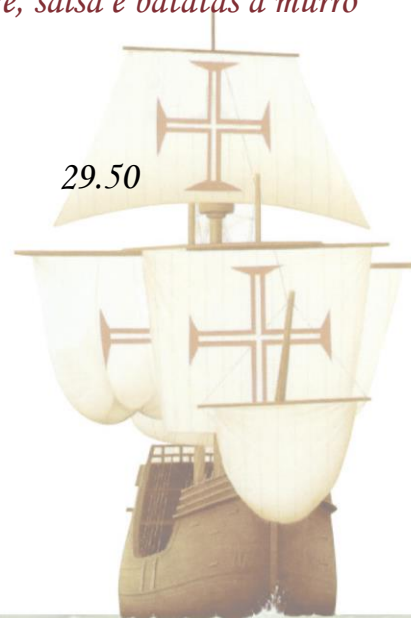
Polvo grelhado á "Vasco Da Gama" com cebola, azeite, vinagre, salsa e batatas à murro

6)

Egli-Chnusperli mit Pommes und Tartarsauce 29.50

Filetes de perca panados com batata frita e molho tártaro

1,2,3,4



Fleisch/Carne

Francesinha Special		31.50
Toastbrot mit Schinken, Schnitzel, Würstchen, Käse, Ei, Sauce und Pommes		
<i>Pão de tosta com fiambre, bife de vaca, salsicha, queijo, ovo, molho e batata frita</i>		
	1,2,3,4,6,7,9	
Grillierter Rindersteak mit Spiegelei und Pommes		33.50
<i>Bife de vaca grelhado com ovo e batata frita</i>		
	3,9	
Kalbschnitzel an Madeira-Wein-Sauce mit Pommes und Gemüse		38.50
<i>Lombinhos de vitela com molho de Madeira, batata frita e verdura</i>		
	2)	
Rindersteak nach portugiesischer Art		37.50
mit Zwiebeln, Rohschinken, Weisswein und Pommes soufflés		
<i>Bife de vaca à Portuguesa com cebola, presunto, vinho branco e Batatas fritas as rodélas</i>		
	2,3,4,7,8,9	
Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes		27.50
<i>Panado de porco com batata frita</i>		
	1,3	
Grillierter Hamburger mit Brot, Käse, Salat, Tomaten, Gurken und Pommes frites		20.50
<i>Hamburger grelhado com pão, queijo, salada, tomate, pepino e batata frita</i>		
	1,9,10	

Fleisch auf dem heissen Stein/Carne na pedra

Rindsfilet auf heissem Stein	250g	53.00
<i>Filete de Vaca na pedra</i>		
	3,8,9	
Rindersteak auf heissem Stein	250g	41.50
<i>Bife de vaca na pedra</i>		
	3,8,9	
Pouletbrust auf heissem Stein	200g	31.50
<i>Peito de frango na pedra</i>		
	3,8,9	

*Alle unsere Fleischgerichte auf dem heissen Stein werden mit Gemüse, Dreisauce und Pommes serviert.
Toda a carne na pedra é servida com verdura, três molhos e batata frita.

Zusatz /Extras

Zuschlag: Kleine extrasauce 3.00, Normal 6.00, Kräuterbutter 2.00
Suplemento: Pequeno molho extra 3.00, normal 6.00, manteiga de ervas 2.00
 Zusätzlichen Teller 2.00 für /por prato extra 2.00



Teigwaren/*Pasta*

Spaghetti alla carbonara 22.50

Esparguete com bacon, natas e ovo

1,2,3,7

Tagliatelle mit Steinpilzen und Rahmsauce 23.50

Tagliatelle com cogumelos e natas

1,2,3,12

Tagliatelle mit Lachs und frischen Tomaten 23.50

Tagliatelle com salmão e tomate fresco

1,2,3,4

Kindermenüs/Menu de Criança



Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes 16.50

Panado de porco com batata frita

1,3

Grillierter Hamburger mit Pommes 15.00

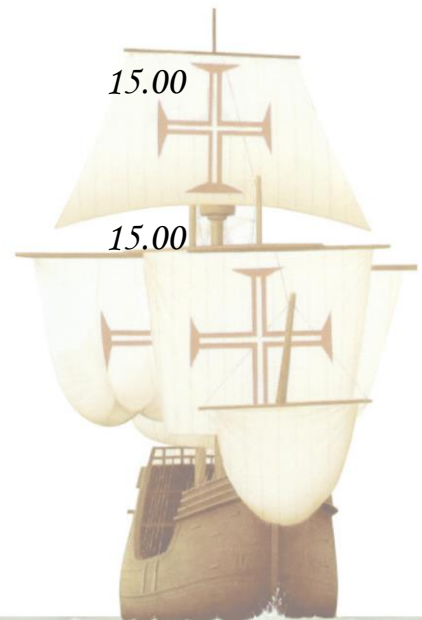
Hambúrguer grelhado com batata frita

1,3

Chicken Nuggets mit Pommes 15.00

Nuggets de frango com batata frita

1,3



Pizza

Margherita	16.00
Mit Tomatensauce, Mozzarella und Oregano	
1	
Calabrese	20.50
Mit Tomatensauce, Mozzarella, scharfer Salami und Oregano	
1	
Napoli	19.50
Mit Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Kapern und Oregano	
1,4	
Prosciutto Funghi	21.00
Mit Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons und Oregano	
1,12	
Prosciutto	20.50
Mit Tomatensauce, Mozzarella, Schinken und Oregano	
1	
4 Stagioni	22.50
Mit Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Peperoni, Artischocken, Champignons und Oregano	
1,12	
Al tonno e cipolla	21.50
Mit Tomatensauce, Mozzarella, Kapern, Zwiebeln, Thon, Oliven und Oregano	
1,4	
Hawaii	20.50
Mit Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Ananas und Oregano	
1	
Calzone	21.50
Mit Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Ei und Oregano	
1,3	
Al prosciutto crudo	23.50
Mit Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken und Oregano	
1	
Padrone	24.50
Mit Tomatensauce, Mozzarella, Kalbsgeschnetzeltes, Erbsen, Oliven, Knoblauch und Oregano	
1	
Curry Pizza	23.50
Mit Tomatensauce, Mozzarella, Pouletgeschnetzeltes, Currysauce und Ananas	
1,2	
Chef-Pizza	27.00
Mit Tomatensauce, Mozzarella, Pata Negra Rohschinken, Rucola, Parmesan	



Im Offenausschrank/Vinhos abertos

1dl 70/75cl

Weißweine/Vinhos brancos

Esporão Reserva (Alentejo)

6.80 13,5% 43.50

Requeiro Alvarinho (Melgaço)

6.50 13% 36.50

Rotwein/Vinho tinto

São Miguel Colheita Seleccionada (Alentejo)

6.60 14,5% 39.50

Quinta do Soque (Douro)

7.00 14.5% 40.50

Weißweine/Vinhos brancos

Soalheiro Alvarinho

75 cl 12.5% 36.50

Anjos de Portugal

75 cl 9.5% 30.50

Mateus (Rosé)

75 cl 11% 30.00

Rotweine/Vinhos Tintos

Rotwein/Vinho tinto

Monte Velho

75 cl 13.5% 30.00

37.5cl 13.5% 18.00

Dão Quinta de Cabriz

75 cl 13% 31.00

37.5 cl 13% 18.00



Rotweine *Vinhos Tintos*

Mouchão Ponte Doc



Region: *Alentejo*

Traubensorten: *Touriga Nacional, Touriga Franca und Syrah*

Geschmack: *Mittleres kräftiges Granatrot. Der Duft roter Johannis- und Himbeeren ist von Anfang an da, er wird intensiver, während sich das Eichenholz einbindet. Die Frucht im Körper ist die gleiche, der Abgang aus feiner Frucht und präsenten Tanninen ist reizvoll und anhaltend.*

Flasche 75 cl

49.00

Quinta do Soque Superior



Region: *Douro*

Traubensorten: *Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga-Nacional*

Geschmack: *Intensives Rot. Exzellente intensive Aromen von wilden Früchten, Gewürzen und Kakao, dies die Noten in der Nase. Im Gaumen frische, sehr harmonisch mit grossem Volumen von weichen Tanninen. Sensationelle frische Aromen mit wilden Früchten und Gewürzen.*

Flasche 75 cl

63.00



Rotweine *Vinhos Tintos*

Pacheca Reserva Vinhas Velhas



Region: Douro DOC

Traubensorten: Touriga Franca, Tinta Roriz, Touriga Nacional, Tinto Cão, Tinta Amarela, Sousão

Geschmack: ist ein intensiver rubinroter Wein mit grosser aromatischer Intensität, sehr komplex und mit eleganten Noten von Schokolade und schwarzen Früchten wie Blaubeeren und Brombeeren. Im Mund ist sehr ausbalanciert in den vorhandenen Tanninen und gut integriertem Holz. Lange und anhaltender Abgang.

Flasche	75 cl	59.00
---------	-------	-------

Jangada Reserva Regional



Region: Tejo

Traubensorten: Castelão, Aragones, Touriga Nacional

Geschmack: Er zeigt eine intensive rubinrote Farbe, mit Aromen und Geschmacksnoten von Waldbeeren, etwas Rauch und einem Hauch von dunkler Schokolade. Gut strukturiert, weich und lang.

Flasche 75 cl	43.50
---------------	-------



Rotweine *Vinhos Tintos*



Quinta do Crasto Reserva

Region: Douro

Traubensorten: Touriga Franca, Regional aus alten Lagen, Sousao, Tinta Roriz, Touriga Nacional

Herstellungsprozess: Die Trauben werden in 22 kg Plastikboxen in die Kellerei gebracht, streng selektioniert nach Qualität, vollständig entrappt und leicht gequetscht. Der Saft wird in temperaturkontrollierte Edelstahltanks gefüllt. Nach Abschluss der alkoholischen Gärung werden die Trauben mit hydraulischen Pressen schonend gepresst. 18 Monate in französischen (85%) und amerikanischen (15%) Eichenfässern gereift.

Flasche

75 cl

69.00



Herdade da Rocha Reserva

Region: Alentejo

Traubensorten: Alicante Bouschet, Syrah

Geschmack: Komplexes Aroma von roten Früchten und Gewürzen. Am Gaumen vollmundig, mit guter Struktur und einem langen, anhaltenden Abgang. Frisch und anhaltend.

Flasche

75 cl

53.00



Rotweine

Vinhos Tintos

Sobroso Reserva Tinto



Region: Alentejo

Traubensorten: Aragonez, Alicante Bouschet e Cabernet Sauvignon

Geschmack: Ein Aroma mit einem Hauch von reifen roten Früchten, Kakao und Vanille. Im Gaumen fühlt sich dieser Wein frisch an mit einem starken, aber zarten Tanninen Geschmack und einem anhaltenden sowie edlem Nachhall.

Flasche 75 cl 59.00

Cartuxa Reserva DOC Alentejo



Region: Alentejo

Traubensorten: Aragones, Trincadeira, Alfrocheiro

Geschmack: Die Trauben werden entstielt, sanft gepresst und in rostfreienahltanks bei kontrollierter Temperatur und 15 Tagen Mazeration vergoren. Ausbau: 15 Monate in neuen französischen Eichenfässern, 15 Monate Flaschenreifung.

Flasche 75 cl 87.00



Rotweine

Vinhos Tintos



Duquesa Maria Superior Regional

Region: Alentejo

Traubensorten: Aragonez, Alicante Bouschet, Touriga Nacional, Trincadeira.

Degustation: Dieser Wein aus traditionellen Rebsorten der Weinberge der Region, der in den frühen Morgenstunden geerntet wurde, präsentiert eine konzentrierte rubinrote Farbe mit guter aromatischer Intensität, bei der die Noten von Brombeere und schwarzer Pflaume hervorstechen. Im Mund präsentiert er sich mit weichen und eleganten Tanninen und einer guten Säure, die ihm Frische verleiht

Flasche

75 cl

47.00



Esporão Reserva

Region: Alentejo

Traubensorten: Alicante Bouschet, Aragones, Trincadeira

Charakter Im Bukett dichte Aromen von reifen, roten Beeren, begleitet von feinen Holznoten und Vanille. Im Gaumen wiederholt sich der Geschmack roter Beeren, dicht aber nicht überkonzentriert. Eine leichte Schokoladennote ist erkennbar. Diese nimmt im langen Abgang noch zu, ohne die Frucht zu dominieren. Ein eleganter Wein.

Flasche

75 cl

53.00

