

## *\*Kalte Speisen\**

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



## *\*Kalte Vorspeisen\**

<b>Grüner Salat</b>	Fr. 7.00
<b>Gemischter Salat</b>	Fr. 8.50
<b>Nüsslisalat</b> Mit Ei und Brotwürfeln. AC	Fr. 9.50
<b>“Salat Caprese”</b> Tomaten Salate mit Mozzarella. G	Fr. 10.50
<b>Bauernsalat</b> (Kartoffeln, Bohnen, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Eier, Brotwürfel, Speck) AC	Fr. 10.50
<b>Salada de Polvo</b> Krake Salate (Polpo) mit Zwiebeln, Knoblauch, Olivenöl und Essig. B	Fr. 16.50

## *\*Warme Vorspeisen\**

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

## *\*Vom Kalbs \**

### **Gegrilltes Kalbs-Rumpsteak a 300gr**

**Posta de Vitela** mit Bratkartoffeln und Gemüse. o

Pro Pers. Fr. 45.00

### **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

## *\*Vom Poulet\**

### **“Reis Casimir“**

Fr. 20.00

*Pouletgeschnetzeltes Currysauce im Reisring Servierte und mit Früchte deckorierte. AGO*

### **Gegrilltes Pouletbrustfilet**

Fr. 21.50

*Mit feiner Orangensauce, Butterreis und Gemüse. AGO*

## *\*Vom Pferde\**

### **Gegrilltes Pferde Entrecôte**

Fr. 34.00

*Mit Pfeffersauce, Pommes frites und Gemüse GO*

## *\*Vom Rinds\**

### **Chateaubriand ab 2 Personen**

Pro Pers. Fr. 50.00

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

### **Bife a Marrare**

Fr. 35.00

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

### **Rindsfilet Stroganov**

Fr. 35.00

*Mit feine Paprikarahmsauce, mit Butterreis und Gemüse. AGO*

### **Gegrilltes Rindsfilet**

Fr. 44.50

*Mit Bernaisesauce, Rösti-Kroquetten und Gemüse. ACGO*

## *\*Vom Lamm\**

### **Gegrilltes Lammrückenfilet**

Fr. 34.00

*Mit Kräutersauce, Butterreis und Gemüse. AGO*

## *\*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 Rotpaprikasauce und Butterreis. B*

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

## *\*Teigwaren\**

### ***Spaghetti alla Bolognese***

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

Fr. 19.00

### ***Spaghetti alla Carbonara***

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

Fr. 19.00

### ***Spaghetti alla Boscaiola***

Würzige Tomatensauce mit Schinken und Pilzen. AO

Fr. 19.00

### ***Tagliatelle all Salmone***

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

Fr. 24.50

## *\*Vegetarische\**

### ***Risotto ai funghi Porcini***

Rotwein Risotto mit Steinpilzen. G

Fr. 24.00

### ***Tessiner Rösti***

Überbackene mit Tomaten und Mozzarella. GO

Fr. 17.00

### ***Gemüse Teller***

Verschiedenen Gemüse und Salzkartoffeln.

Fr. 17.00

### ***Spaghetti Aglio i Olio***

Olivenöl mit Knoblauch und Peperoncini. A

Fr. 17.00

### ***Spaghetti Napolitana***

Rassige Tomatensauce mit Knoblauch, Zwiebeln und italienischen Kräutern. AO

Fr. 17.00

#### **LEGENDE DER ALLERGENEN STOFFE**

A glutenhaltiges Getreide

B Krebstiere

C Eier

D Fische

E Erdnüsse

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter

F Sojabohnen

G Milch (Laktose)

H Schalenfrüchte (Nüsse)

L Sellerie

M Senf

N Sesam

O Schwefeldioxid und Sulfite

P Lupinen

R Weichtiere



## Deklarationspflicht Fleisch, Wurst und Fisch

### Fleisch

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

### Fisch

<b>Wolfsbarsch, Dorade</b>	GR
<b>Egli, Zander, Felchen</b>	CH, EE
<b>Stockfisch, Lachs</b>	NO
<b>Polpo, Crevetten, Scampis</b>	VN, ES, DK
<b>Muschen, Meeresfrücht</b>	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