

Kalte Speisen

<i>Salatteller mit Ei</i> c	<i>Fr. 18.50</i>
<i>Wurstsalat einfach</i>	<i>Fr. 13.50</i>
<i>Wurstsalat garniert</i>	<i>Fr. 19.00</i>
<i>Wurst-Käse-Salat einfach</i> G	<i>Fr. 15.00</i>
<i>Wurst-Käse-Salat garniert</i> G	<i>Fr. 20.00</i>
<i>Käsesalat einfach</i> G	<i>Fr. 13.50</i>
<i>Käsesalat garniert</i> G	<i>Fr. 19.00</i>
<i>Lauwarme Siedfleisch-Salat einfach</i>	<i>Fr. 16.00</i>
<i>Lauwarme Siedfleisch-Salat garniert</i>	<i>Fr. 20.00</i>
<i>Kaltes Siedfleisch am Stück</i>	<i>Fr. 18.00</i>
<i>Thonsalat garniert</i>	<i>Fr. 20.00</i>
<i>Bauerspeck geschnitten</i>	<i>Fr. 17.00</i>
<i>Bündnerfleisch Teller</i>	<i>Fr. 23.00</i>
<i>Bauernsalat</i> (Kartoffeln, Bohnen, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Eier, Brotwürfel, Speck) AC	<i>Fr. 22.00</i>



Kalte Vorspeisen

Grüner Salat	Fr. 7.60
Gemischter Salat	Fr. 9.00
Nüsslisalat Mit Ei und Brotwürfeln. AC	Fr. 10.00
“Salat Caprese” Tomaten Salate mit Mozzarella. G	Fr. 13.00
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. 18.00

Warme Vorspeisen

Knoblibrot AG	Fr. 7.50
Bolos de Bacalhau Hausgemachter Stockfisch Pastètti. CD	Fr. 7.50
Rissões de Camarão Teigtaschen mit Crevetten Crème gefüllt. ABCG	Fr. 7.50
Bouillon Mit Ei oder mit Portwein. C	Fr. 8.00
Sopa de Tomate Tomatencrèmesuppe . A	Fr. 9.00
Goulaschsuppe Suppe aus Rindsfleisch, Kartoffeln, Peperoni und Paprika. AFGLMO	Fr. 9.20
Mexilhao a Marujo Miesmuscheln nach Seemanns Art. BG	Fr. 18.00
Camarão ao Piri- Piri Descascado Crevetten ohne Schale an Scharfer Rotpaprिकासauce. B	Fr. 21.20

Vom Schwein

Schweinsschnitzel <i>Paniert mit Pommes frites. ACG</i>	<i>Fr. 25.00</i>
“Fitness Teller“ <i>Gegrilltes Schweinssteak mit Kräuterbutter und verschiedenen Salate. GO</i>	<i>Fr. 29.00</i>
Francesinha à moda do Porto <i>Toastbrot gefüllt mit Schweins Plätzli, Chourrizo, Käse , Spiegelei und ein Special Scharfsauce. Als Beilage Pommes Frites. ACGM</i>	<i>Fr. 31.00</i>
Iscas à Portuguesa com Batata frita – Schweinsleber Plätzli <i>in Weißwein, Knoblauch und Kräuter mariniert mit Zwiebeln gebratene und Pommes frites serviert O</i>	<i>Fr. 31.00</i>
Schweins Cordon Bleu <i>mit Pommes frites und Gemüse. ACG</i>	<i>Fr. 31.00</i>
Frohsinn Cordon Bleu <i>gefüllt mit Zwiebeln, Knoblauch, Senf und Provolone Käse, Pommes frites und Gemüse. ACGM</i>	<i>Fr. 31.00</i>

Vom Kalbs

Land und Meer <i>Gegrilltes Kalbsschnitzel und Crevetten mit Pommes frites und Reis. ABO</i>	<i>Fr. 43.00</i>
Bife à Portuguesa <i>Kalbsschnitzel nach Portugiesischer Art mit Pommes frites und Reis. O</i>	<i>Fr. 37.00</i>
Picatta Milanese <i>Kalbsschnitzel mit Käse und Ei, Safran Risotto und Gemüse. ACG</i>	<i>Fr. 37.00</i>
Kalbsgeschnetzeltes <i>Zürcher Art mit Rösti. AGO</i>	<i>Fr. 37.00</i>
Kalbsleber Venezianischer Art <i>Mit Rösti und Gemüse. O</i>	<i>Fr. 33.00</i>
Gegrilltes Kalbssteak <i>Mit Morchelrahmsauce, Rösti-Kroquetten und Gemüse. AGO</i>	<i>Fr. 40.00</i>

Kalbs Cordon Bleu

Mit Pommes frites und Gemüse. ACG

Fr. 37.50

Vom Poulet

“Reis Casimir“

Pouletgeschmetzeltes Currysauce im Reisring Servierte und mit Früchte deckorierte. AGO

Fr. 22.00

1/2 Poulet vom Grill *

Scharf gewürtz mit Pommes frites oder Verschiedenen Salate. o

Fr. 23.00

Gegrilltes Pouletbrustfilet

Mit feiner Orangensauce, Butterreis und Gemüse. AGO

Fr. 25.00

Vom Pferde

Gegrilltes Pferde Entrecôte

Mit Pfeffersauce, Pommes frites und Gemüse GO

Fr. 37.00

Vom Rinds

Chateaubriand ab 2 Personen

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

Pro Pers. Fr. 54.50

Bife a Marrare

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

Fr. 38.00

Rindsfilet Stroganov

Mit feine Paprikarahmsauce, mit Butterreis und Gemüse. AGO

Fr. 38.00

Gegrilltes Rindsfilet

Mit Bernaisesauce, Rösti-Kroquetten und Gemüse. ACGO

Fr. 48.50

Vom Lamm

Gegrilltes Lammrückenfilet

Mit Kräutersauce, Butterreis und Gemüse. AGO

Fr. 37.00

Chanfana com Batata Cozida – Im Tontopf und im Backofen in Rotwein gekochtes Lammfleisch, fein gewürzt, mit Salzkartoffeln. o

Fr. 37.00

Vom Fisch

Im Butter gebratene Eglifilets Fr. 33.00
Mit Butterreis und Gemüse. DG

Gebackene Eglifilets im Bierteig Fr. 33.00
Mit Salzkartoffeln und Gemüse, Tartarsauce. ACDO

Filetes de Linguado com Amendoas Fr. 37.00
Gebratene Seezungenfilet mit Mandelnsplit, Salzkartoffeln und Gemüse. DG

Gegrilltes Lachs Tranche Fr. 37.00
Mit Hollandische Sauce, Butterreis und Gemüse. DG

Robalo Inteiro grelhado * Fr. 37.00
Gegrilltes Wolfsbarsch ganz mit Knoblauch-Olivenöl
Salzkartoffeln und Gemüse. D

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. 36.00
Stockfisch im Ziegel, im Offen gebraten mit Tomaten-Zwiebeln-Peperonisauce,
und Bratkartoffeln. D

Polvo a Lagareiro com Batatas Assadas Fr. 36.00
Gegrilltes Krake (Polpo) mit Knoblauch-Olivenöl und Bratkartoffeln. B

Camarão ao Piripiri com Arroz Fr. 37.00
Crevetten mit Scharfer Rotpaprikasauce und Butterreis. B

Caldeirada de Peixe e Mariscos * Fr. 38.00
Fisch und Meeresfrüchten Eintopfe (Kartoffeln, Zwiebeln, Knoblauch,
Peperoni und Tomaten). BDO

* 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. 21.00

Spaghetti alla Carbonara

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

Fr. 21.00

Tagliatelle all Salmone

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

Fr. 26.50

Vegetarische

Risotto ai funghi Porchini

Rotwein Risotto mit Steinpilzen. G

Fr. 26.00

Tessiner Rösti

Überbackene mit Tomaten und Mozzarella. GO

Fr. 18.50

Gemüse Teller

Verschiedenen Gemüse und Salzkartoffeln.

Fr. 18.50

Spaghetti Aglio i Olio

Olivenöl mit Knoblauch und Peperoncini. A

Fr. 18.50

Spaghetti Napolitana

Rassige Tomatensauce mit Knoblauch, Zwiebeln und italienischen Kräutern. AO

Fr. 18.50

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

Rindsfleisch	CH, AR,*** BR,*** PA***
Kalbfleisch	CH
Schweinefleisch	CH, ÖS
Lammfleisch	CH, AU, NE
Pferdefleisch	KA, USA, AR, SP
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