

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

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. 10.50
Bauernsalat (Kartoffeln, Bohnen, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Eier, Brotwürfel, Speck) AC	Fr. 10.50
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 Pastèti. 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 Tomatencrèmesuppe . 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 Rotpaprikasauce. B	Fr. 19.50

Vom Schwein

Schweinsschnitzel <i>Paniert mit Pommes frites. ACG</i>	<i>Fr. 23.50</i>
“Fitness Teller“ <i>Gegrilltes Schweinssteak mit Kräuterbutter und verschiedenen Salate. GO</i>	<i>Fr. 27.50</i>
Schweins Cordon Bleu <i>mit Pommes frites und Gemüse. ACG</i>	<i>Fr. 28.50</i>
Frohsinn Cordon Bleu <i>gefüllt mit Zwiebeln, Knoblauch, Senf und Provolone Käse, Pommes frites und Gemüse. ACGM</i>	<i>Fr. 28.50</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. 28.50</i>
Iscas à Portuguesa com Batata frita – <i>Schweinsleber Plätzli in Weißwein, Knoblauch und Kräuter mariniert mit Zwiebeln gebratene und Pommes frites serviert o</i>	<i>Fr. 28.50</i>

Vom Kalbs

Land und Meer <i>Gegrilltes Kalbsschnitzel und Crevetten mit Pommes frites und Reis. ABO</i>	<i>Fr. 40.00</i>
Bife à Portuguesa <i>Kalbsschnitzel nach Portugiesischer Art mit Pommes frites und Reis. o</i>	<i>Fr. 34.00</i>
Picatta Milanese <i>Kalbsschnitzel mit Käse und Ei, Safran Risotto und Gemüse. ACG</i>	<i>Fr. 34.00</i>
Kalbsgeschnetzeltes <i>Zürcher Art mit Rösti. AGO</i>	<i>Fr. 34.00</i>
Kalbs Cordon Bleu <i>Mit Pommes frites und Gemüse. ACG</i>	<i>Fr. 34.50</i>
Kalbsleber Venezianischer Art <i>Mit Rösti und Gemüse. o</i>	<i>Fr. 30.00</i>
Gegrilltes Kalbssteak <i>Mit Morchelrahmsauce, Rösti-Kroquetten und Gemüse. AGO</i>	<i>Fr. 37.00</i>

Vom Poulet

“Reis Casimir“

Fr. 20.00

Pouletgeschmortes Currysauce im Reisring Servierte und mit Früchte dekorierte. 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

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 Cozidas *Fr. 33.00*
Gegrilltes Krake (Polpo) mit Knoblauch-Olivenöl und Salzkartoffeln. B

Camarão ao Piripiri com Arroz *Fr. 34.00*
Crevetten mit Scharfer Rotpaprikasauce 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

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

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