

AMIGOS  
**tapas**



Liebe Gäste, herzlich willkommen im  
Tapas Amigos!  
Wir freuen uns, Ihnen die köstlichen und  
einzigartigen Aromen der spanischen  
Küche präsentieren zu dürfen.  
Unsere traditionellen Speisen haben  
wir sorgfältig für Sie zubereitet und  
hoffen, dass Sie diese kulinarische Reise  
genießen werden.

Guten Appetit!“



tapasamigos

#### **Herkunft-Deklaration**

Schweinefleisch-ESP	Crevette-ARG
Rindfleisch-URY	Meerwolf-Zucht-GRC
Rindfleischkugeln-CH	Kabeljau-NOR
Kalbfleisch-CH	Lachs-NOR
Speck-CH	Kalmar-ARG
Rindstatar-CH	Oktopus-ESP
Geflügel-DE	Thunfisch-TH

#### **Allergene**

Bei Allergene und Unverträglichkeiten,  
wenden Sie sich an unser Servicepersonal.

## Tapas Frías / Kalte Tapas / Cold Tapas / Tapas Froides

<b>Aceitunas</b>	<b>6</b>
Gemischte marinierte Oliven   Mixed marinated olives   Olives marinées mélangées	
<b>Salmorejos Cordobés</b>	<b>15</b>
Huevos y Jamon   Eier und Schinken   Eggs and ham   Œufs et jambon	
<b>Ensaladilla de Pulpo</b>	<b>17</b>
Kartoffelsalat mit Oktopusmedaillons, süßem Paprika, Olivenöl und Letgas	
<b>Ensaladilla de Gambas al ajillo</b>	<b>16</b>
Kartoffelsalat mit in Knoblauch sautierten Garnelen	
<b>Pan Tumaca</b>	<b>9</b>
Brot mit Tomate und Olivenöl   Bread with tomato and olive oil   Pain avec tomate et huile d'olive	
<b>Tosta de Salmón</b>	<b>14</b>
Brot mit Rauchlachs und Kräuterphiladelphia   Bread with smoked salmon and herb Philadelphia   Pain avec saumon fumé et Philadelphia aux herbes	
<b>Plato de Queso Manchego</b>	<b>16</b>
Spanischer Käse Teller   Spanish cheese plate   Assiette de fromages espagnols	
<b>Chorizo Iberico</b>	<b>27</b>
Spanischer Paprikasalami   Spanish paprika salami   Salami espagnol au paprika	
<b>Tatar de Ternera</b>	<b>31</b>
Rindstatar mit Eigelbschaum und Toast Brot   Beef tartare with egg foam and toast   Tartare de bœuf avec mousse d'œuf et pain grillé	
<b>Jamón Ibérico de Bellota</b>	<b>28</b>
Pata negra Rohschinken   Pata negra raw ham   Jambon cru Pata negra	

Alle Tapas und Salate werden mit Brot serviert. | All tapas and salads are served with bread. | Toutes les tapas et salades sont servies avec du pain.

## Tapas Calientes / Warme Tapas / Hot Tapas / Tapas Chaudes

<b>Patatas Bravioli</b>	<b>12</b>
Frittierte Kartoffelecken mit pikante Alioli   Fried potato wedges with spicy aioli   Quartiers de pommes de terre frites avec aioli épicé	
<b>Tortilla Española</b>	<b>12</b>
Spanische Kartoffelomelette   Spanish potato omelette   Omelette espagnole aux pommes de terre	

<b>Berenjena con Miel de Caña</b>	<b>14</b>
Frittierte Auberginen mit Zuckerrohr-Honig   Fried eggplant with cane honey   Aubergines frites au miel de canne	
<b>Pimientos de Padrón</b>	<b>16</b>
Spanische Paprikaschoten   Spanish peppers   Piments espagnols	
<b>Brocheta de Poulet</b>	<b>36</b>
Poulet, Pilze, Zwiebeln, Zucchini, Kirschtomaten und rote Paprika	
<b>Albondigas con Tomate</b>	<b>16</b>
Rindfleischkugeln an Tomatensauce, 5 Stk.   Beef meatballs in tomato sauce, 5 pcs.   Boulettes de bœuf à la sauce tomate, 5 pcs.	
<b>Croquetas de Iberico</b>	<b>18</b>
Kroketten iberica 6 Stk.   Ibèrian croquettes 6 pcs.   Croquettes ibériques 6 pcs.	
<b>Dátiles con Bacon</b>	<b>16</b>
Jumbo-Datteln im Speckmantel, 5 Stk.   Jumbo dates wrapped in bacon, 5 pcs.   Dattes jumbo enroulées de bacon, 5 pcs.	
<b>Chorizo a la Riojana</b>	<b>15</b>
Spanischer Paprikawurst mit Rioja-Rotwein   Spanish paprika sausage with Rioja red wine   Saucisse espagnole au paprika avec vin rouge Rioja	
<b>Alitas de Pollo Amigos</b>	<b>19</b>
Pouletflügeli an Amigos, 6 Stk.   Chicken wings at Amigos, 6 pcs.   Ailes de poulet chez Amigos, 6 pcs.	
<b>Calamares a la Andaluza</b>	<b>26</b>
Frittierte Baby Kalmarringe   Fried baby calamari rings   Anneaux de calamars frits	
<b>Pulpo a la Gallega</b>	<b>23</b>
Gedämpfte Oktopus Stücke   Steamed octopus pieces   Morceaux de poulpe à la vapeur	
<b>Gambas al Ajillo</b>	<b>19</b>
Knoblauch Crevetten   Garlic prawns   Crevettes à l'ail	
<b>Chipirones a la plancha</b>	<b>21</b>
Gegrillte Tintenfische   Grilled squids   Calmars grillés	
<b>Sauce Alioli und Ravioli</b>	<b>3</b>
<b>Pulpo a la Parrilla</b>	<b>36</b>
Oktopustentakeln vom Grill an Orangen-Kräutervinaigrette   Grilled octopus tentacles with orange-herb vinaigrette   Tentacules de poulpe grillés avec vinaigrette à l'orange et aux herbes	

## PLATOS AMIGOS / AMIGOS PLATTEN / PLATEAUX AMIGOS

- Tapas Amigos** 65  
Gemischte Warme und Kalte Tapas | Mixed warm and cold tapas | Tapas chaudes et froides mixtes
- Parrillada de Pescado y Marisco La Lancha Columbus** 79  
Gemischte Fischplatte mit Crevetten, Pulpo, Calamares und Lachs | Mixed fish plate with prawns, octopus, calamari and salmon | Assiette de poissons variés avec crevettes, poulpe, calamars et saumon
- Tapas Amigos XXL** 120  
Gemischte warme und kalte Tapas XXL | Mixed warm and cold tapas XXL | Tapas chaudes et froides mixtes XXL

## Pasta / Pasta / Pasta / Pâtes

- Pasta Albondigas** 26  
Pasta mit Tomatensauce und Rindfleischkugeln | Pasta with tomato sauce and beef meatballs | Pâtes à la sauce tomate et boulettes de bœuf
- Pasta Amigos con Salsa crema y tomate** 32  
Riesencrevetten vom Grill mit Knoblauch, Chili und Olivenöl | Grilled giant prawns with garlic, chili and olive oil | Crevettes géantes grillées avec ail, piment et huile d'olive
- Pasta Ibérica** 35  
mit Rindsfiletstreifen vom Grill, Pata Negra Rohschinken, Peperoni und Rahm | with grilled beef fillet strips, Pata Negra raw ham, peppers and cream | avec des lamelles de filet de bœuf grillé, jambon cru Pata Negra, poivrons et crème

## Pescados / Fisch / Fish / Poissons

- Fish And Chips** 31
- Pescado del dia Con Guarnición** 35  
Fisch im Saison Service Fragen | Fish of the day with garnish | Poisson du jour avec garniture

Als Beilage servieren wir spanische Kartoffelscheiben / Patata Panadera. **Jede weitere Beilage + 7 CHF** Pommes Frites, Teigwaren, buntes Gemüse, Salat oder Reis | As a side dish, we serve Spanish potato slices / Patata Panadera. **Any other side dish + 7 CHF** French fries, pasta, mixed vegetables, salad or rice | En accompagnement, nous servons des tranches de pommes de terre espagnoles / Patata Panadera. **Tout autre accompagnement + 7 CHF** Pommes frites, pâtes, légumes variés, salade ou riz

## ARROCES / REIS

ab 2 Personen möglich, Preis pro Person

- Paella De Marisco (ab 2 Personen)** 42  
Sea Food, Crevetten und Kalmar | Seafood, prawns and calamari | Fruits de mer, crevettes et calamars
- Arroz Vegetariano** 31  
Reispfanne mit frischem Gemüse, Safran und Kräutern
- SonnTag Paella tag Ab 17 bis 19 Immer (Reservierung)** 29  
Sonntag Paella Tag ab 17 bis 19 Uhr immer (Reservierung erforderlich) | Sunday Paella Day from 5 to 7 pm always (reservation required) | Jour de la paella du dimanche de 17h à 19h toujours (réservation requise)

## Carnes / Fleisch / Meat / Viandes

- Brocheta de solomillo (Especialidad de la casa)** 46  
Premium-Lendenstück, Pilze, Zwiebeln, Zucchini, Kirschtomaten und rote Paprika
- Solomillo a la whisky** 27  
Zartes Premium-Rinderfilet, gegrillt, gebadet mit Whiskeysauce und garniertem Gemüse
- Solomillo a la carbonara** 27  
Gegrilltes Rinderfilet, mit feiner Soße, Sahne, Speck, Zwiebeln und Weißwein
- Solomillo al Roquefort** 27  
Zartes Rinderfilet, überzogen mit zarter Roquefort-Käsesauce und Beilage
- Osobuco de Ternera Estofado al vino blanco y Oporto** 35  
Osso buco vom Kalb geschmort in Weißwein und Portwein | Veal osso buco braised in white wine and port | Osso buco de veau braisé au vin blanc et porto
- Confit de Pato hecho en casa sobre espejo de frutos rojos y peras a la parrilla** 37  
Hausgemachte Entenconfit auf einem Spiegel aus roten Früchten und gegrillten Birnen | Homemade duck confit on a mirror of red fruits and grilled pears | Confit de canard maison sur un miroir de fruits rouges et poires grillées
- Magret de Pato a la parrilla con Tagliateles a la carbonara y brotes de remolacha** 45  
Gegrillte Entenbrust mit Carbonara-Tagliatelle und Rote-Bete-Sprossen | Grilled duck breast with carbonara tagliatelle and beetroot sprouts | Magret de canard grillé avec tagliatelles à la carbonara et pousses de betterave
- Rack de cordero asado a baja temperatura y bañado en su jugo** 47  
Langsam gegartes Lammkarree im eigenen Saft | Slow-cooked rack of lamb in its own juice | Carré d'agneau cuit lentement dans son jus

**Supremas de pollo a la florentina y Salsa mornay, con verduras al vapor** 35  
Hähnchenbrust Florentiner Art mit Mornay-Sauce und gedünstetem Gemüse | Florentine chicken breast with Mornay sauce and steamed vegetables | Suprême de poulet à la florentine avec sauce Mornay et légumes vapeur

**Solomillo De cerdo Ibérico a la plancha con salsa de pimienta y champiñones** 40  
Hähnchenbrust Florentiner Art mit Mornay-Sauce und gedünstetem Gemüse | Florentine chicken breast with Mornay sauce and steamed vegetables | Suprême de poulet à la florentine avec sauce Mornay et légumes vapeur

## Ensaladas / Salate / Salads / Salades

**Ensalada de Pimientos Y Tomate** 19  
Blattsalate, Cherry Tomaten, Peperoni und Paprikaschoten an Vinaigrette | Leaf salads, cherry tomatoes, peppers and bell peppers with vinaigrette | Salades de feuilles, tomates cerises, poivrons et piments avec vinaigrette

**Ensalada Cesar de Gambas** 26  
Blattsalate mit Crevetten, an Amigos-dressing Ceser | Leaf salads with prawns, with Amigos dressing Caesar | Salades de feuilles avec crevettes, avec dressing Amigos César

**Ensalada del Burata Estilo Amigos** 26  
Blattsalat, Amigosdressing | Leaf salad, Amigos dressing | Salade verte, dressing Amigos

**Ensalada de Ventresca de atún, queso manchego, gambas, piquillos y cebolla** 27  
Blattsalat mit Thunfischbauch, Manchego-Käse, Garnelen, Piquillos und gebratene Zwiebeln | Leaf salad with tuna belly, Manchego cheese, prawns, piquillos and fried onions | Salade verte avec ventre de thon, fromage Manchego, crevettes, piquillos et oignons frits

**Ensalada de queso de Cabra gratinado, con vinagreta de frutos secos** 26  
Blattsalat mit gratiniertem Ziegenkäse, mit Nuss-Vinaigrette | Leaf salad with gratinated goat cheese, with nut vinaigrette | Salade verte avec fromage de chèvre gratiné, avec vinaigrette aux noix

## Postres / Dessert / Desserts / Desserts

<b>Crema Catalana caramelizada</b>	<b>10</b>
Karamalisierte Eiercrème mit Zimt, Sternanis und Zitrusfrüchte aromatisiert   Caramelized egg cream with cinnamon, star anise and citrus fruits   Crème catalane caramélisée avec cannelle, anis étoilé et fruits	
<b>Tarta De Queso</b>	<b>12</b>
<b>Tarta de chocolate</b>	<b>11</b>
<b>Tarta de Santiago</b>	<b>10</b>
<b>Coupe Danmark</b>	<b>14</b>
<b>Helados / Eiscrème</b>	<b>4.5</b>
Wählen Sie Ihren Lieblingsgeschmack : Choco, Vanille, Erdbeere   Choose your favorite flavor: chocolate, vanilla, strawberry   Choisissez votre saveur préférée : chocolat, vanille, fraise	
<b>Affogato</b>	<b>9.5</b>
<b>Mit Schlagrahm</b>	<b>2</b>
With whipped cream   Avec de la crème fouettée	

## Para Niños / Für Kinder / For Kids / Pour Enfants

<b>Pasta con Bolonisa Albondigas</b>	<b>15</b>
Pasta mit Tomatensauce und Rindfleischkugeln   Pasta with tomato sauce and beef meatballs   Pâtes à la sauce tomate et boulettes de bœuf	
<b>Chicken Nuggets</b>	<b>16</b>
Chicken Nuggets mit Pommes   Chicken nuggets with fries	



## Bebidas / Getränke / Drinks / Boissons

### Soft Getränke & Säfte / Soft Drinks & Juices / Boissons Non-Alcoolisées & Jus

Arkina Mineral mit/ohne	5.0dl	6
Coca-Cola	3.3dl	6
Coca-Cola Zero	3.3dl	6
Sprite	3.3dl	6
Apfelschorle	3.3dl	6
Rivella Rot/Blau	3.3dl	6
Ice-Tea	3.0dl	6
Ice-Tea	5.0dl	6.5
Orangensaft	3.0dl	6.5
Apfelsaft	3.0dl	6.5
Schweppes Tonic	2.0dl	5.5
Schweppes Bitter Lemon	2.0dl	5.5
Redbull	0,25 l	7.5

### Bier / Beer / Bière

Estrella Galicia 1906	Vol 6.5%	33cl	8.5
Estrella Galicia	Vol 5.5%	33cl	9
Feldschlösschen stange	Vol 4.8%	33cl	6
Feldschlösschen Grosse	Vol 4.8%	50cl	9.5
Weisse Bier	Vol 6,5%	33cl	9.5
Alkoholfreie Bier	Vol 6,5%	33cl	8

### Alkoholische Getränke / Alcoholic Drinks / Boissons Alcoolisées

Gespritzter Weissler (süss oder sauer)		10.5
Aperol Spritz		15.5
2dl Aperol, Prosecco, Soda		
Campari Tonic-orange		15.5
2dl Spritz, Orange		
Negroni		14.5
9cl Gin, Martini Rosso, Campari		
Cuba Libre		17.5
4 cl Rum Havana Club 3 J., Coca-Cola, Limette		
Sangria	500ml	14.5
	1000ml	55

### Rum / Rhum

Bacardi / Havana Club 3	Vol 40%	4cl	16.5
Havana Club 7 / Brugal Anijo	Vol 40%	4cl	17.5
Capitan Morgan	Vol 40%	4cl	17.5
Plantation / Diplomatico / Abulo 7 año	Vol 40%	4cl	19
Combinations: Cocacola/Zero/Sprite/Tonic/Ginger Ale/Ginger Bear/Bitter Lemon			
Redbul			2

## Vodka

<b>Absolut</b>	Vol 40%	4cl	<b>16</b>
<b>Grey Goose / Belvedere</b>	Vol 40%	4cl	<b>19</b>
Combinations: Cocacola/Zero/Sprite/Tonic/Ginger Ale/Ginger Bear/Bitter Lemon			
Redbul			<b>2</b>

## Whisky

<b>Bailliantines / Jack Daniel's / Red Label</b>	Vol 40%	4cl	<b>16.5</b>
<b>Chivas 12 / Black Label / Jameson</b>	Vol 40%	4cl	<b>19</b>
<b>Black / Talisker</b>			
Combinations: Cocacola/Zero/Sprite/Tonic/Ginger Ale/Ginger Bear/Bitter Lemon			
Redbul			<b>2</b>

## Gin

<b>Gordons / Larios</b>	Vol 37.5%	4cl	<b>16</b>
<b>Tanqueray</b>	Vol 43.1%	4cl	<b>18</b>
<b>Bombay</b>	Vol 40%	4cl	<b>18</b>
<b>Hendricks</b>	Vol 44%	4cl	<b>19</b>
<b>Brockmans</b>	Vol 40%	4cl	<b>19</b>
<b>Monkey 47</b>	Vol 47%	4cl	<b>19</b>
<b>Malfy</b>	Vol 41%	4cl	<b>16</b>
Combinations: Cocacola/Zero/Sprite/Tonic/Ginger Ale/Ginger Bear/Bitter Lemon			
Redbul			<b>2</b>

## Digestif & Brandy

<b>Sambuca</b>	Vol 40%	4cl	<b>9.5</b>
<b>Ramazotti</b>	Vol 30%	4cl	<b>9.5</b>
<b>Crema Orujo</b>	Vol 19%	4cl	<b>8.5</b>
<b>Likör Hierbas</b>	Vol 28%	4cl	<b>8.5</b>
<b>Kaffe Likör</b>	Vol 35%	4cl	<b>8.5</b>
<b>Anis Las Cadenas</b>	Vol 38%	4cl	<b>9.5</b>
<b>Averna</b>	Vol 29%	4cl	<b>9.5</b>
<b>Carlos Primero</b>	Vol 40%	4cl	<b>18</b>

## Kaffee / Coffee / Café

Espresso	5
Espresso Doppio	6
Cortado/Espresso Macchiato	5.5
Kaffee Americano	5.5
Caffe Con Leche/Cappuccino	6.5
Latte Macchiato	6.5
Carajillo	8.5
Cafe mit Brandy	8.5

## Tee / Tea / Thé

Verschiedene Tee-Sorten	5
-------------------------	---

## Weinkarte / Wine List / Carte des Vins

### Spanische Weissweine / Spanish White Wines / Vins Blancs Espagnols

Albariño LAUREATUS Blanco (Seco)	1dl	11
	75cl	65
VEGA REAL VERDEJO Blanco (Simi)	1dl	9.5
	75cl	60
BARBADILLO IV FRIZZANTE (Dulce)	1dl	8.5
	75cl	45

### Spanische Rotweine / Spanish Red Wines / Vins Rouges Espagnols

RIOJA EL Empecinado Crianza (Roble)	1dl	10
	75cl	78
RIVERA (Crianza) EL Empecinado (Crianza)	1dl	9.5
	75cl	75
RIOJA PROELIO Reserva (RESERVA)	1dl	14
	75cl	80
Matarromera Crianza	1dl	10.5
	75cl	85
	1,5 l	130

### Spanische Roséwein / Spanish Rosé Wines / Vins Rosés Espagnols

Katalonia Sangre de Toro rosado / 0.0 DO (Alkoholfrei) 2021	1dl	7.5
---	-----	-----



Hot Stone Steak



Pimientos del Padrón



Rack de cordero  
asado a baja  
temperatura y  
bañado en su jugo



Gambas al ajillos



Parillada de Pescado y Marisco



Tapas Amigos

Ensalada de queso de Cabra gratinado, con vinagreta de frutos secos



Brocheta de Solomillo