



*Jede Schnur steht für eine Geschichte. Jeder Knoten für eine Begegnung.  
KHIPU verbindet Menschen, Orte und Aromen.*



# ENTRANTES FRIOS KALTE VORSPEISEN

## 30 CEVICHE KHIPU

Nuestro Ceviche de casa: Pesca en leche de tigre de rocoto, puré de camote, maíz a la brasa y chicharrón de calamar.

Ceviche aus frischem Fisch in Rocoto-Leche de tigre, Süßkartoffelpüree, gegrilltem Mais und knusprigem Calamari. Hausspezialität KHIPU.

Alérgenos: Pescado, mariscos y crustáceos, apio, gluten, huevo

Allergene: Fisch, Krustentiere, Sellerie, Gluten, Eier

Herkunft: Calamari und Wolfsbarsch aus Spanien

## 29 CEVICHE MIXTO

Pesca, langostinos, calamar y pulpo, cebollas en leche de tigre de ají amarillo con notas ahumadas, tropezones de camote y pétalos de lechuga.

Ceviche aus Fisch, Garnelen, Calamari, Tintenfisch, Zwiebeln in einer Leche de tigre aus gelbem Chili (aji amarillo) mit rauchigen Noten, Süßkartoffel und Salatblätter. Delikatesse vom Meer.

Alérgenos: Pescado, Mariscos y crustáceos, apio

Allergene: Fisch, Krustentiere, Sellerie

Herkunft: Wolfsbarsch, Calamari, Garnelen, Tintenfisch aus Spanien

## 28 CEVICHE CLÁSICO

Nuestro ceviche clásico se elabora solo con cinco ingredientes. Limón, sal, cilantro, cebolla y pescado. En Khipu le agregamos camote, lechuga y maíz.

Ceviche aus Fisch, Zitrone, Salz, Koriander und Zwiebeln. Verfeinert mit Süßkartoffel, Salat und Mais. Peruanischer Klassiker.

Alérgenos: Pescado, apio

Allergene: Fisch, Sellerie

Herkunft: Wolfsbarsch aus Spanien



## 15 CAUSA DE POLLO

Sedosa masa de papa, aliñada con salsa de ají amarillo, rellena de pollo con nuestra mayonesa de apio, huevo de codorniz y aguacate.

Seidiger Kartoffelpurée mit gelber Chili-Sauce, gefüllt mit zartem Poulet, Sellerie-Mayonnaise nach Art des Hauses KHIPU, Wachtelei und Avocado. Peruanische Festtagsspeise.

Alérgenos: Huevos, leche, lactosa, gluten  
Allergene: Eier, Milch, Laktose, Gluten  
Herkunft: Huhn aus der Schweiz

## 14 PAPA A LA HUANCAINA

Salsa clásica de ajíes amarillos peruanos, queso, leche deslactosada, papa sancochada, huevo de codorniz cocido y frescos pétalos de lechuga.

Kartoffeln mit klassischer Sauce aus peruanischem gelbem Aji, Käse und laktosefreier Milch. Serviert mit Wachtelei und frischen Salatblättern. Klassiker der Andenküche.

Alérgenos: Huevos, leche, lactosa, gluten  
Allergene: Eier, Milch und Laktose, Gluten  
Herkunft: Eier aus der Schweiz

## 9 OSTRAS MEDITERRÁNEAS / 1 ud. MEDITERRANE AUSTERN / 1 Stk.

Ostras ahumadas, leche de tigre de vieiras, aceite de cilantro, camote y capchi de ajíes andinos.

Geräucherte Austern mit Leche de tigre aus Jakobsmuscheln, Korianderöl und Süßkartoffeln und Capchi aus Anden-Chilis. Peruanische Delikatesse.

Alérgenos: Mariscos y crustáceos, apio  
Allergene: Schaltier, Sellerie  
Herkunft: Austern aus Frankreich



# ***ENTRANTES CALIENTES WARME VORSPEISEN***

## **17 ANTICUCHOS DE ENTRECOT**

De nuestras brasas peruanas: Entrecot a la parrilla en salsa anticuchera, chimichurri de ajíes y papas baby salteadas con granos de choclo.

–  
Gegrilltes Entrecôte in Anticucho-Sauce, Chili-Chimichurri und sautierten Babykartoffeln mit Mais.  
Klassiker vom peruanischen Grill.

Alérgenos: –  
Allergene: –  
Herkunft: Entrecot (Rindfleisch) aus der Schweiz

## **13 PAPA RELLENA**

Masa de patata rellena de guiso de carne molida, huevo y aceituna, salsa huancaína, salsa ocopa y sarza criolla.  
Con leche deslactosada.

–  
Frittierte Kartoffel gefüllt mit Kalbfleischragout, Ei und Oliven. Serviert mit Huancaína- und Ocupa-Sauce sowie Sarza criolla. Mit laktosefreier Milch.  
Tradition der peruanischen Küstenregion.

Alérgenos: Huevo, cacahuete, gluten  
Allergene: Eier, Erdnuss, Gluten  
Herkunft: Kalbfleisch aus der Schweiz



**12 NAVAJAS AL FUEGO / 2 ud.  
SCHWERTMUSCHELN / 2 Stk.**

Puré de camote, mantequilla quemada, uchucuta ahumada y navajas con notas ahumadas.

–  
Auf dem Grill gegarte Schwertmuschel mit Süßkartoffelpüree, gebräunter Butter und rauchiger Uchucuta – der traditionellen Sauce der Anden.  
Feine Grillspezialität aus der peruanischen Küste.

Alérgenos: Mariscos y crustáceos, soja  
Allergene: Krustentiere, Schalentiere, Soja  
Herkunft: Schwertmuscheln aus Spanien

**8 VIEIRAS KHIPU / 1 ud.  
JAKOBSMUSCHELN KHIPU / 1 Stk.**

Reducción de limón, mantequilla quemada, vinagre balsámico, granos de quinoa y toques de cerdo ahumado.

–  
Jakobsmuscheln in Zitronenreduktion und gebräunter Butter mit Balsamico, Quinoa und zarte rauchige Speck-Noten.  
Peruanische Delikatesse mit Amazonas-Aromen.

Alérgenos: Mariscos y crustáceos  
Allergene: Krustentiere, Schalentiere  
Herkunft: Jakobsmuscheln aus Spanien



## *PLATOS DE FONDO HAUPTSPEISEN*

### 37 LOMO SALTADO

Trozos de lomo fino, cebollas y tomates salteados, patatas fritas a nuestro estilo y arroz con choclo.

–  
Zartes Rindsfilet im WOK mit sautierten Zwiebeln und Tomaten, serviert mit Pommes Frites nach KHIPU-Art und Reis mit Mais. Peruanischer Klassiker.

Alérgenos: Soja, gluten  
Allergene: Soja, Gluten  
Herkunft: Rinderfilet aus der Schweiz

### 37 PULPO A LA PARRILLA GEGRILLTER TINTENFISCH

Trozos de Pulpo a la Parrilla en salsa anticuchera con patatas baby salteadas con tapenade de olivos, leche deslactosada y mayonesa de olivos negras.

–  
Gegrillter Tintenfisch in Anticuchera-Sauce mit sautierten Babykartoffeln, Oliventapenade, laktosefreier Milch und Oliven-Mayonnaise. Hausspezialität KHIPU.

Alérgenos: Mariscos y crustáceos, huevos  
Allergene: Schaltier, Krustentiere, Eier  
Herkunft: Tintenfisch aus Spanien



## 37 ARROZ CON PATO REIS MIT ENTE

Al estilo del norte del Perú: cilantro, chicha de jora, zapallo loche y ajíes peruanos. Pato confitado con sarza criolla, aguacate en trozos, salsa huancaina con leche deslactosada.

Nach nordperuanischer Art: Entenconfit mit aromatischem Korianderreis, Chicha de Jora, Loche-Kürbis, Avocado, Huancaina-Sauce mit laktoserfreier Milch.  
Festtagsspeise aus Chiclayo.

Alérgenos: Gluten  
Allergene: Gluten  
Herkunft: Ente aus der Schweiz

## 36 PESCA A LA CHORRILLANA FISCH À LA CHORRILLANA

Pescado salsa a la chorillana a base de ajíes amarillos, cebollas, tomates y yucas fritas..

Fisch mit Chorrillana-Sauce aus gelben Chilischoten, Zwiebeln, Tomaten und frittierten Yucas.

Alérgenos: Pescado, mariscos y crustáceos  
Allergene: Fisch, Krustentiere  
Herkunft: Wolfsbarsch aus Spanien



### 35 ENTRECOT A LA PARRILLA ENTRECÔTE VOM GRILL

Nuestra opción de carnes con yucas fritas, chimichurri andino y salsa huancaina con leche deslactosada.

Gegrilltes Entrecôte mit frittierten Yucas, Huancaina-Sauce, andinem Chimichurri und Huancaina-Sauce mit laktosefreier Milch. Fleischgericht nach peruanischer Grilltradition.

Alérgenos: Gluten

Allergene: Gluten

Herkunft: Entrecot (Rindfleisch) aus der Schweiz

### 35 ARROZ CON MARISCOS REIS MIT MEERESFRÜCHTEN

Nuestro clásico arroz con mariscos: Langostinos, chipirones, pulpo cilantro, leche deslactosada, ajíes y sarza criolla.

Reisgericht mit Garnelen, Calamari, Tintenfisch, verfeinert mit Koriander, laktosefreier Milch, Ají und Sarza criolla. Delikatesse der peruanischen Küste.

Alérgenos: Mariscos y crustáceos

Allergene: Schaltier

Herkunft: Calamari, Tintenfisch aus Spanien und Crevetten aus Vietnam



### 33 ARROZ CHAUFÁ MARINO GEBRATENER CHAUFA-REIS

Arroz frito a fuego alto, Garnelen, Calamari, Jakobsmuscheln, tortilla de huevo y vegetales.

–  
Im Wok gebratener Reis mit Garnelen, Calamari, Jakobsmuscheln, Eierstich und Gemüse.  
Klassiker der peruanisch-chinesischen Nikkei-Küche.

Alérgenos: Mariscos y crustáceos, huevo, soja, sésamo  
Allergene: Schaltier, Eier, Soja, Sesam  
Herkunft: Eier aus der Schweiz / Calamari, Jakobsmuscheln aus Spanien

### 33 AJÍ DE GALLINA POULETGESCHNETZELTES IN AJÍ-SAUCE

La receta de la abuela del chef: Trozos de pollo, crema de ajíes amarillos peruanos, leche deslactosada, queso parmesano, patatas sancochadas, trozos de huevo cocido y porción de arroz blanco.

–  
Zartes Poulet in cremiger Sauce aus gelben Ají, Parmesan und laktosefreier Milch, serviert mit Kartoffeln, Ei und weissem Reis.  
Peruanisches Nationalgericht.

Alérgenos: Huevo, gluten  
Allergene: Eier, Gluten  
Herkunft: Huhn aus der Schweiz



# **COMPLEMENTOS PERUANOS PERUANISCHE BEILAGEN**

## **9 CHICHARRÓN DE CALAMAR 90 g KNUSPRIGE CALAMARI 90 g**

Knusprig gebratene Calamari. Frisch, goldbraun, aromatisch.  
Snack der peruanischen Küste.

Alérgenos: Mariscos y crustáceos, gluten, huevos  
Allergene: Schaltier, Krustentiere, Gluten, Eier  
Herkunft: Calamari aus Spanien

## **7 YUCAS FRITAS KNUSPRIGE MANIOKWURZEL**

Frittierte Yuca-Sticks. Aussen knusprig, innen zart.  
Beliebte Beilage aus der Selva.

Alérgenos: Gluten, huevos  
Allergene: Gluten, Eier  
Herkunft: Costa Rica

## **7 PIEL DE PAPAS NATIVAS SCHALEN VON EINHEIMISCHEN KARTOFFELN**

Knusprige Kartoffelschalen mit Huancaina-, Ocopa- und Anticucho-Sauce. Streetfood-Klassiker neu interpretiert.

Alérgenos: Cacahuete, gluten  
Allergene: Erdnuss, Gluten  
Herkunft: Schweiz

## **7 ARROZ BLANCO WEISSER REIS**

Duftender Langkornreis als milde Beilage.

Alérgenos: –  
Allergene: –  
Herkunft: Thailand

## **7 PAPAS FRITAS POMMES FRITES**

Goldgelb frittierte Kartoffeln nach KHIPU-Art.

Alérgenos: –  
Allergene: –  
Herkunft: Thailand



**6 PAPAS SANCOCHADAS  
GEKOCHTE KARTOFFELN**

Auf peruanische Art: Gekochte Kartoffeln als klassische Beilage.

Alérgenos: -  
Allergene: -  
Herkunft: Schweiz

**3 CANCHA CHULPI SNACK 40 g  
PERUANISCHER MAIS 40 g**

Gerösteter Chulpi-Mais. Knusprig, nussig, traditionell peruanisch.

Alérgenos: -  
Allergene: -  
Herkunft: Perú

**6 SALSA HUANCAINA 70 g  
HUANCAINA-SAUCE 70 g**

Cremige Sauce aus gelbem Ají, Käse und laktosefreier Milch. Ideal zu Kartoffeln oder Yuca. Klassiker der Andenküche.

Alérgenos: Gluten  
Allergene: Gluten  
Herkunft: Perú

**6 SALSA OCOPA 70 g  
OCOPA-SAUCE 70 g**

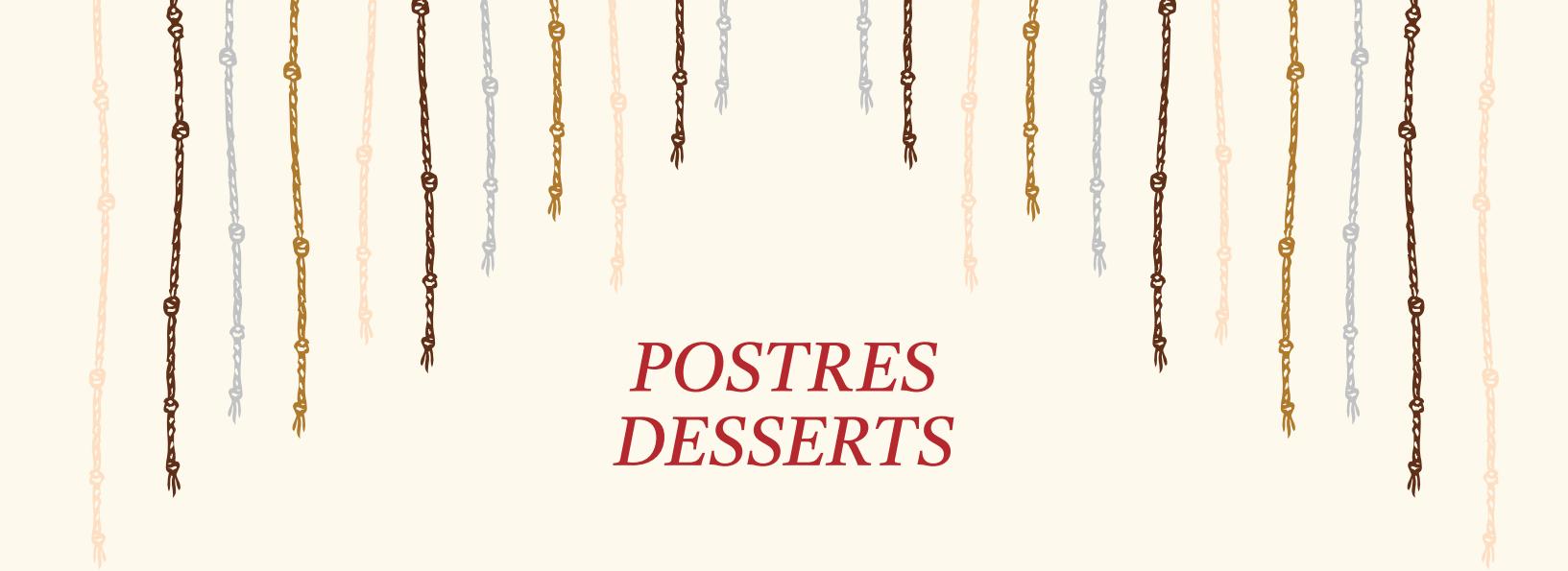
Traditionelle Sauce aus Huacatay, Erdnüssen und Ají. Würzig und aromatisch.

Alérgenos: Cacahuete  
Allergene: Erdnuss  
Herkunft: Perú

**2 ROCOTO PERUANO MOLIDO 25 g  
PERUANISCHER ROCOTO 25 g**

Hausgemahlene peruanische Chiliwürze mit fruchtiger Schärfe.

Alérgenos: -  
Allergene: -  
Herkunft: Perú



# **POSTRES DESSERTS**

## **13 MOUSSE DE LÚCUMA LUCUMA-MOUSSE «GOLD DER INKAS»**

Crema de lúcumo, esponja de chocolate y cacao en polvo chuncho. Con leche deslactosada.

—  
Cremige Lucuma mit Schokoladenbiskuit und Chuncho-Kakao-pulver («Vater des Edelkakaos»). Mit laktosefreier Milch.  
Peruanische Delikatesse aus den Anden.

Alérgenos: Gluten  
Allergene: Gluten  
Herkunft: Brot und Gebäck aus der Schweiz

## **13 TEXTURAS DE CACAO AL 70 % KAKAO-TEXTUREN 70 %**

Homenaje al cacao peruano, servido en mesa. Mousse de cacao al 70 %, crumble de cacao y polvo de cacao. Con leche deslactosada.

—  
Mousse, Crumble und Puder aus Edelkakao: Eine Hommage an den peruanischen Kakao. Mit laktosefreier Milch.  
Dessert für Schokoladenliebhaber.

Alérgenos: –  
Allergene: –  
Herkunft: Brot und Gebäck aus der Schweiz

## **13 TRES LECHES**

Esponjoso de maca y canela embebido en blend de leches y merengue. Con leche deslactosada.

—  
Fluffiger Kuchen mit Maca und Zimt, getränkt in drei Milchsor-ten und bedeckt mit Merengue. Mit laktosefreier Milch.  
Peruanischer Klassiker zum Abschluss.

Alérgenos: Huevo, gluten  
Allergene: Eier, Gluten  
Herkunft: Brot und Gebäck aus der Schweiz



## *MENÚ VEGETARIANO* *VEGGIE-MENÜ*



## ENTRANTES VORSPEISEN

### 14 CECI CHE TIBIO DE CHAMPIGNONES LAUWARMES PILZ-CEVICHE

Setas de estación, ahumadas en leche de tigre tibia.

–  
Rauchig aromatisierte Pilze der Saison in warmer Leche de tigre.  
Vegane Variation des peruanischen Nationalgerichts.

Alérgenos: –  
Allergene: –

### 12 ENSALADA CON ALIÑO FRUTA DE LA PASIÓN FRISCHER SALAT MIT PASSIONSFREUCHT-DRESSING

Lechugas de temporada, tomate cherry, palta, kiuri, mango, aliño de Maracuyá y quinoa pop.

–  
Saisonale Blattsalate mit Cherrytomaten, Avocado, Gurke,  
Mango, Quinoa Pop und fruchtigem Maracujadressing. Leichte  
Vorspeise mit tropischer Note

Alérgenos: –  
Allergene: –

### 11 TOFU EN PANCAKES

Crocante de Tofu frito, puntos de Aji amarillo y Pancakes.

–  
Knusprig frittierter Tofu mit Punkten aus Ají-amarillo-Sauce und  
süßer Pancakes. Peruanische Interpretation eines asiatisch  
inspirierten Klassikers.

Alérgenos: –  
Allergene: –



## FONDOS HAUPTGERICHTE

### 28 SPAGHETTI SALTADO SPAGHETTI MIT PILZEN UND TOMATEN

Bañados en salsa criolla, tomates, cebollas rojas y champiñones.

– Nudeln in Criolla-Sauce mit Tomaten, roten Zwiebeln und Champignons. Peruanisch inspiriertes Dessert mit nussiger Tiefe.

Alérgenos: Gluten  
Allergene: Gluten

### 12 CHAУFA DE VEGETALES GEBRATENER GEMÜSEREIS

Arroz frito en aceite de sésamo y vegetales salteados en salsa de soja gluten free.

– Im Wok gebratener Reis mit frischem Gemüse, Sesamöl und glutenfreier Sojasauce. Klassiker der peruanisch-asiatischen Nikkei-Küche. In veganer Variante. Glutenfrei.

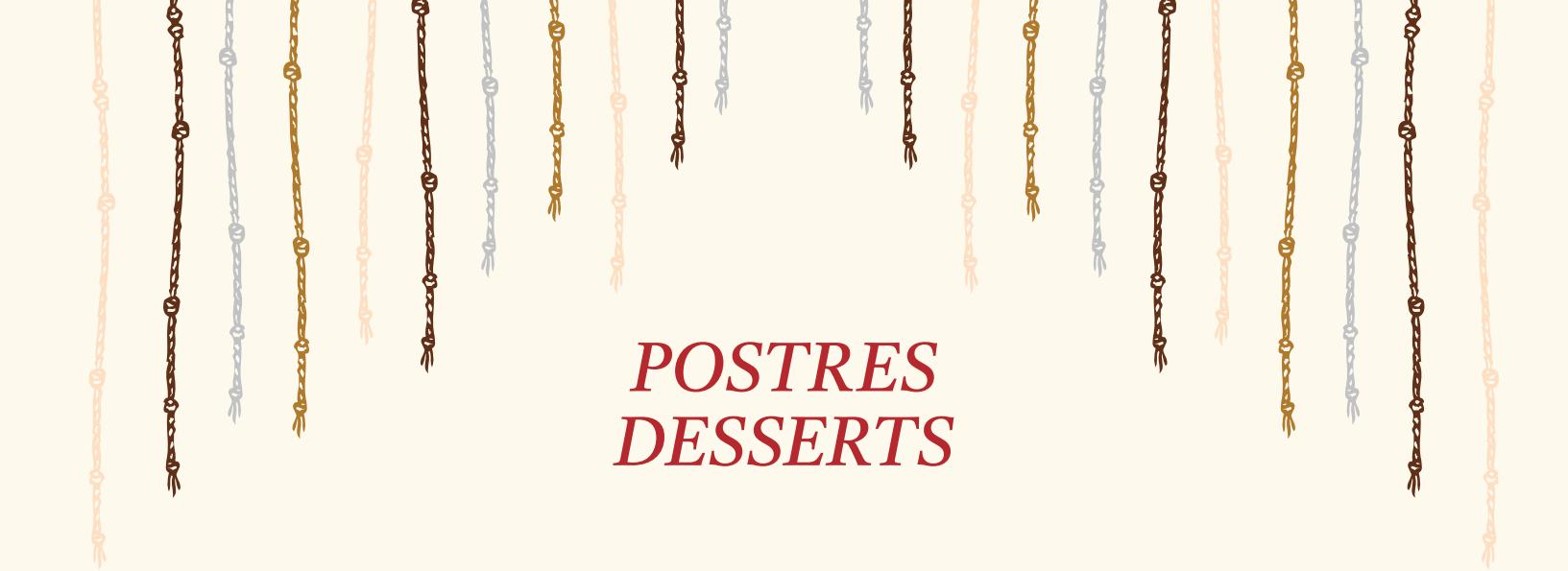
Alérgenos: Sésamo, soja  
Allergene: Sesam, Soja

### 24 ANTICUCHOS DE SETAS / 1 ud. PILZ-ANTICUCHOS / 1 Stk.

Setas del huerto bañadas en nuestra salsa anticuchera y papas bebe salteadas en chimichurri

– Frische Pilze vom Garten in Anticucho-Marinade, serviert mit sautierten Babykartoffeln im Chili-Chimichurri.  
Vegetarische Spezialität vom Gril

Alérgenos: –  
Allergene: –



## **POSTRES DESSERTS**

### **14 COCO CROCANTE Y CASTAÑAS KOKOS UND KASTANIEN**

Espuma de Coco, torrija de coco, castañas y leche deslactosada.

Leichte Kokos-Espuma mit Kokosbrioche, gerösteten Kastanien

und laktosefreier Milch.

Peruanisch inspiriertes Dessert mit nussiger Tiefe.

Alérgenos: Gluten

Allergene: Gluten