

# CASA AURELIO

## SOPAS

### SUPPEN

---

CONSOMÉ NATURAL Rindfleischbouillon	Fr. 9.-
CONSOMÉ AL JEREZ Rindfleischbouillon mit Sherry	Fr. 13.-
SOPA DE CEBOLLA Zwiebelsuppe	Fr. 13.-
SOPA DE TOMATES AL GIN Tomatensuppe mit Gin	Fr. 13.-
SOPA DE AJO Knoblauchsuppe	Fr. 13.-

## ENSALADAS


### SALATE

---

ENSALADA VERDE Kopfsalat	Fr. 15.-
ENSALADA MIXTA Gemischter Salat	Fr. 16.50
RUCCOLA MIT PARMESAN	Fr. 17.-
TOMATENSALAT MIT BUFFALA MOZZARELLA	Fr. 22.-
NÜSSLISALAT MIT EI	Fr. 18.-
ENSALADA ESPAÑOLA Spanischer Salat	Fr. 23.-
SPINATSALAT MIT GEBRATENER ENTENLEBER	Fr. 35.-

# CASA AURELIO

## ENTREMESES

VORSPEISEN	KLEINE PORTION	GROSSE PORTION
RINDSFILET CARPACCIO	Fr. 28.-	
GAMBAS AL AJILLO Crevetten mit Knoblauch	Fr. 25.-	Fr. 40.-
SEPIA CON PEREJIL Y AJO Tintenfisch mit Petersilie und Knoblauch	Fr. 20.-	Fr. 35.-
JAMÓN SERRANO Spanischer Rohschinken	Fr. 21.-	Fr. 35.-
JAMÓN PATA NEGRA 100% Jamón Ibérico de Extramadura	Fr. 38.-	Fr. 61.-
GEBRATENE ENTENLEBER an Portweinsauce mit Toast serviert	Fr. 38.-	
 TAGLIERINI mit Hummerragout	Fr. 37.-	Fr. 67.-

## PASTAS

### HAUSGEMACHTE TEIGWAREN

RAVIOLI MIT KALBFLEISCHFÜLLUNG an Schnittlauchbutter	Fr. 26.-	Fr. 45.-
TALLARINES CON SETAS Taglierini mit Pilzen	Fr. 24.-	Fr. 42.-
TALLARINES MARINARA Taglierini mit Meeresfrüchten	Fr. 26.-	Fr. 46.-

# CASA AURELIO

## PESCADOS Y MARISCOS

### FISCH UND KRUSTENTIERE

---

RAPE A LA PLANCHA Seeteufel vom Grill mit frischen Kräutern	Fr. 49.-
LENGUADO A LA PLANCHA Seezunge (450-500gr.) ganz gebraten	Fr. 58.-
*LUBINA A LA SAL, ab 2 Personen Loup de Mer in der Salzkruste	Preis nach Gewicht
GAMBAS RECETA DE LA CASA Crevetten nach Art des Hauses	Fr. 46.-
PARRILLADA "Aurelio" Gemischte Fische und Meeresfrüchte vom Grill	Fr. 59.-
PAELLA DE LA CASA erhältlich ab 2 Personen	Fr. 50.-/Person
SCAMPI VOM GRILL	Fr. 70.-

## ESPECIALIDADES DE LA CASA

### HAUSSPEZIALITÄTEN

---

POLLITO AL HORNO Mistkratzerli im Ofen gebacken	Fr. 39.-
CHULETAS DE CORDERO A LA PLANCHA Lammkoteletts vom Grill mit Knoblauch und Kräutern	Fr. 42.-

# CASA AURELIO

## CARNE DE TERNERA

### FLEISCH VOM KALB

---

BISTEC A LA PLANCHA Fr. 47.-  
Kalbspaillard vom Grill

ESCALOPES A LA CREMA Fr. 45.-  
Kalbsschnitzel an Rahmsauce

SOLOMILLO DE TERNERA AL LIMÓN Fr. 55.-  
Kalbsfiletmedaillon an Zitronensauce

SOLOMILLO DE TERNERA CON REBELLONES Fr. 55.-  
Kalbsfiletmedaillon an Pilzrahmsauce

CHULETÓN DE TERNERA AURELIO Preis nach Gewicht  
Kalbskotelett vom Grill nach Art des Hauses

CORDON BLEU Fr. 51.-

WIENER SCHNITZEL Fr. 49.-

KALBSFILET POMEROL Fr. 59.-  
auf Spinatsockel mit Sauce Hollandaise gratiniert,  
dazu Foie gras



KALBSGESCHNETZELTES NACH ZÜRCHER ART

serviert mit Rösti Fr. 59.-

## CARNE DE BUEY

### FLEISCH VOM RIND

---

SIEDFLEISCH AM STÜCK (mager) Preis nach Gewicht  
mit Senf, Radiesli, Preiselbeeren, Meerrettich, Essiggurke)

FILETE A LA PLANCHA Fr. 58.-  
Rindsfilet vom Grill

FILETE CON PIMIENTA VERDE Fr. 59.-  
Rindsfilet mit grünem Pfeffer



FILETE CON MANTEQUILLA A LAS HIERBAS FINAS Fr. 59.-  
Rindsfilet mit Kräuterbutter

# CASA AURELIO

## CARNE DE BUEY

### FLEISCH VOM RIND

---

FILETE ESPECIAL "AURELIO" Rindsfilet nach Art des Hauses	Fr. 62.-
FILETE STROGANOFF Rindsfilet Stroganoff	Fr. 50.-
 RINDSFILET GULASCH EN CASSEROLLE Filetspitz rassig gewürzt mit Kartoffeln, Erbsen und Pimientos	Fr. 61.-
 DRY AGED RINDS CÔTE DE BOEUF/ PRIME, 1200gr. mit Café de Paris, Spanischen Bratkartoffeln und Saisongemüse	Fr. 220.-

## GUARNICIÓN

### BEILAGEN

---

BLATTSPINAT/SAISONGEMÜSE	Fr. 13.-
PATATAS FRITAS Pommes Frites	Fr. 12.-
PATATAS COCIDAS Salzkartoffeln	Fr. 10.-
ARROZ Trockenreis	Fr. 11.-
TALLARINES Hausgemachte Nudeln	Fr. 12.-
RISOTTO Safranrisotto	Fr. 12.-
BRATKARTOFFELN nach Spanischer Art	Fr. 13.-

# CASA AURELIO

## POSTRES

### DESSERTS

---

CRÈME CARAMEL Caramel Crème	Fr. 10.-
ENSALADA DE NARANJA CON MOSCATEL Orangensalat mit Moscatel	Fr. 13.-
CREMA CATALANA Hausspezialität!	Fr. 13.-
PANNA COTTA	Fr. 12.-
ENSALADA DE FRUTA Fruchtsalat	Fr. 12.-
SORBETE DE LIMÓN CON VODKA O CHAMPÁN Zitronensorbet mit Wodka oder Champagner	Fr. 15.-
HIMBEERSORBET MIT HIMBEERGEIST	Fr. 15.-
CASSATA CON NATA O MARASCHINO Cassata mit Rahm oder Maraschino	Fr. 14.-
CRÊPES SUZETTE erhältlich ab 2 Personen	Fr. 31.50
EISCAFÉ SPEZIAL nach Art des Hauses	Fr. 14.-
QUESO VARIADO Käseteller	Fr. 14.-

### PROVENIENZEN der à la carte und Sommerkarte, Herkunftsbezeichnungen

---

Meerfisch & Krustentiere (Zucht divers), Meerwolf (Atlantik/Mittelmeer)  
Seezunge (Nordseeküste), Seeteufel (Atlantischer Ozean)  
Scampi (Indischer Ozean), Black Tiger Crevetten (Zucht Vietnam)  
Rindfleisch (Schweiz und Amerika), Fleisch aus Amerika kann mit Hormonen behandelt sein  
Kalbfleisch (Schweiz), Balleronwurst (Schweiz)  
Lammfleisch (Australien), Geflügel (Schweiz)  
Entenleber (Frankreich)

### ALLERGIEN UND UNVERTRÄGLICHKEITEN

---

Bitte informieren Sie uns, falls Sie auf gewisse Lebensmittel oder deren Inhaltsstoffe mit einer Allergie oder Unverträglichkeit reagieren. Wir beraten Sie gerne und können Ihnen Alternativen anbieten.