

## VORSPEISEN

<b>Cocktail de camarao</b>	CHF 16.50
Crevetten auf Salatbett an hausgemachter Cocktailsauce, dazu Toast und Butter	
<b>Gambas ao Alho</b>	CHF 20.50
Crevetten in feinem Olivenöl mit Knoblauch sautiert	
<b>Salada de Polvo</b>	CHF 19.50
Lauwarmer Tintenfischsalat an rassiger Sauce (Olivenöl, Zwiebeln, Knoblauch)	
<b>Calamari romana</b>	CHF 16.50
frittierte Calamari-Ringli, dazu hausgemachte Tartarsauce	

## SUPPEN

Fragen Sie nach der frischen Tagessuppe (nach Verfügbarkeit)

<b>Minestrone</b>	CHF 9.00
hausgemachte Gemüsesuppe	
<b>Creme de Tomate</b>	CHF 9.00
hausgemachte Tomatencremesuppe	
<b>Sopa Alentejana</b>	CHF 8.00
Suppe aus dem Alentejo, Rinds-Bouillon mit Ei, getoastetem Brot, Knoblauch, Koriander	

## SALATE

<b>Insalata caprese</b>	CHF 14.50
Tomaten, Büffel-Mozzarella, Olivenöl, Balsamico glassato, frischer Basilikum	
<b>Grüner Blattsalat</b>	CHF 7.50
<b>Gemischter Salat</b>	CHF 9.00
<b>Nüsslersalat mit Ei (nach Saison)</b>	CHF 10.50
<b>Nüsslersalat mit Ei, Speck, Croutons (nach Saison)</b>	CHF 13.50
<b>Grosser Salatteller mit Ei</b>	CHF 16.50

**Alle Preise inkl. MWSt.**

Fleischwaren kommen, wenn nicht anders deklariert, aus der Schweiz.

Fische und Meeresfrüchte beziehen wir bei Bianchi. So gehen wir sicher, dass unser Angebot aus nachhaltigen Quellen stammt.



## FEINES AUS PORTUGAL

Alle Gerichte werden frisch zubereitet, weshalb Sie mit einer **Wartezeit von 30 bis 45 Minuten** rechnen sollten.

### FISCH UND MEERESFRÜCHTE

<b>Gambas à casa</b>	CHF 35.50
Riesencrevetten vom Grill an rassisger Sauce (Olivenöl, Knoblauch, Zitrone, Brandy)	
<b>Lulas Grelhadas</b>	CHF 29.50
ganze Calamari vom Grill an Vinaigrette Sauce, dazu Pommes frites	
<b>Polvo no Forno</b>	CHF 35.50
Tintenfisch-Tentakel im Ofen gebacken mit Olivenöl, Knoblauch, dazu Ofenkartoffeln	
<b>Bacalhau à Lagareiro</b>	CHF 30.50
Stockfisch-Filet im Ofen gebacken mit Olivenöl, und Knoblauch, dazu Ofenkartoffeln	
<b>Bacalhau à Bràs</b>	CHF 29.50
Stockfisch- Streifen mit Zwiebeln, Knoblauch, Ei, Pommes Alouettes ( Eintopfgericht)	
<b>Bacalhau com Natas</b>	CHF 29.50
Stockfisch- Streifen, Kartoffelwürfeli, Zwiebeln, Knoblauch, Rahm, im Ofen überbacken	

### REIS-SPEZIALITÄTEN

<b>Arroz de Polvo</b>	CHF 29.50
Portugiesischer Tintenfischreis	
<b>Arroz de gambas</b>	CHF 31.50
Portugiesisches Reisgericht mit Riesencrevetten	
<b>Arroz de Tamboril com Gambas (ab 2 Personen)</b>	pro Person CHF 31.50
Portugiesisches Reisgericht mit Seeteufel und Riesencrevetten	
<b>Arroz de Bacalhau com Gambas</b>	CHF 30.50
Portugiesisches Reisgericht mit Stockfisch- Streifen und Riesencrevetten	

**Alle Preise inkl. MWSt.**

Fleischwaren kommen, wenn nicht anders deklariert, aus der Schweiz.

Fische und Meeresfrüchte beziehen wir bei Bianchi. So gehen wir sicher, dass unser Angebot aus nachhaltigen Quellen stammt.

## FLEISCH-SPEZIALITÄTEN

### RIND

Entrecote-Stück (Schweiz/Schottland)

<b>Bife ao molho de Pimenta</b>	CHF 36.50
Entrecote an hausgemachter Pfeffersauce	
<b>Bife à Portuguesa</b>	CHF 36.50
Entrecote an grobkörniger Senfsauce, dazu Reis und Pommes frites	
<b>Bitoque</b>	CHF 28.50
Rump Steak vom Grill, Spiegelei, dazu Pommes frites	

### KALB

Nierstück

<b>Bife de Novilho ao vinho do Porto</b>	CHF 37.50
Kalbsschnitzel mit Portweinsauce, dazu Reis	

### SCHWEIN

Nierstück

<b>Bifana à Portuguesa</b>	CHF 25.50
Schweinsschnitzel an Weisswein- Knoblauchsauce, dazu Pommes frites	
<b>Bife de Cebolada</b>	CHF 26.50
Schweinsschnitzel an rassiger Zwiebelsauce, dazu Pommes frites	
<b>Bifinhos com Cogumelos</b>	CHF 26.50
Schweinsschnitzel mit hausgemachter Champignon-Rahmsauce, dazu Pommes frites	

### POULET

(Schweiz/Frankreich)

<b>Peito de Frango grelhado</b>	CHF 25.50
Pouletbrust vom Grill, dazu Pommes frites	
<b>Portion Gemüse (als Beilage)</b>	CHF 5.00

**Alle Preise inkl. MWSt.**

Fleischwaren kommen, wenn nicht anders deklariert, aus der Schweiz.

Fische und Meeresfrüchte beziehen wir bei Bianchi. So gehen wir sicher, dass unser Angebot aus nachhaltigen Quellen stammt.

## PASTA

### SPAGHETTI

<b>Al Pomodoro</b> an hausgemachter Tomatensauce und frischem Basilikum	CHF 13.00 kleine Portion	CHF 16.00
<b>Aglio, Olio e Peperoncino</b> (pikant) mit Knoblauch, Olivenöl, Peperoncino	CHF 14.00 kleine Portion	CHF 17.00
<b>Ai Gamberetti</b> mit Crevetten, frischen Tomaten, Koriander	CHF 20.50 kleine Portion	CHF 23.50
<b>Al pesto di Pomodoro</b> mit Cherrytomaten, Basilikumpesto, gerösteten Pinienkerne	CHF 19.50 kleine Portion	CHF 22.50
<b>Alla Carbonara</b>	CHF 17.50 kleine Portion	CHF 20.50

### LINGUINE

<b>Al Limone</b> mit fein geriebener Zitronenrinde, Safran, Rahm	CHF 14.50 kleine Portion	CHF 17.50
<b>Al Salmone</b> mit Lachs-Rahmsauce	CHF 19.50 kleine Portion	CHF 22.50
<b>Ai funghi porcini</b> mit Steinpilzen, Knoblauch, Zwiebeln, wenig Balsamicoessig	CHF 19.50 kleine Portion	CHF 22.50

### TORTELLINI

<b>Alla Panna</b> mit Rahmsauce	CHF 18.50 kleine Portion	CHF 21.50
<b>Al Pesto</b> mit hausgemachtem Basilikumpesto	CHF 18.50 kleine Portion	CHF 21.50

### RAVIOLI

<b>Ai funghi Porcini</b> mit Steinpilzfüllung, an Cognac-Rahmsauce	CHF 18.50 kleine Portion	CHF 21.50
-----------------------------------------------------------------------	-----------------------------	-----------

**Alle Preise inkl. MWSt.**

Fleischwaren kommen, wenn nicht anders deklariert, aus der Schweiz.

Fische und Meeresfrüchte beziehen wir bei Bianchi. So gehen wir sicher, dass unser Angebot aus nachhaltigen Quellen stammt.

« ÖPPIS SCHNÄLLS »

<b>Cervelatsalat</b> auf Salatbett, dazu Pommes frites	CHF 16.50
<b>Cervelat - Käsesalat</b> auf Salatbett, dazu Pommes frites	CHF 17.50
<b>Kalbsschnitzel vom Grill</b> dazu Pommes frites	CHF 34.50
<b>Rinds-Rumpsteak vom Grill</b> (Schweiz/Schottland) dazu Pommes frites	CHF 25.50
<b>Rinds- Entrecote vom Grill</b> (Schweiz/Schottland) dazu Pommes frites	CHF 32.50
<b>Zanderknusperli</b> hausgemachte Tartarsauce, dazu Pommes frites	CHF 23.50
<b>Calamari romana</b> hausgemachte Tartarsauce, dazu Pommes frites	CHF 23.50

**Portion Gemüse** (als Beilage) CHF 5.00

**Alle Preise inkl. MWSt.**

Fleischwaren kommen, wenn nicht anders deklariert, aus der Schweiz.

Fische und Meeresfrüchte beziehen wir bei Bianchi. So gehen wir sicher, dass unser Angebot aus nachhaltigen Quellen stammt.