MENU

VORSPEISEN

Frituras de Malanga (frittierte Malanga-Bällchen)	8.0
Tostones (frittierte Kochbananen)	6.0
Antipasto napoletano Büffelmozzarela, Rohschinken, scharfe Salami, gemischte Oliven	15.0
Bruschetta Tomaten, Knoblauch, EVO Öl, Basilikum, schwarzer Pfeffer, Oregano	10.0

SALATE

Insalata Caprese Büffelmozzarella, Tomaten, Basilikum, EVO Öl, Balsamico	14.0
Gemischter Saisonsalat	8.0

BEILAGEN

Arroz congrís (Reis mit schwarzen Bohnen)	8.0
Tamal Criollo	je nach Grösse
(Maisbrei mit Schweinefleisch und Gemüse, in Maisblättern gekocht)	10.0 - 14.0
Yuca con Mojo Criollo (Manioc an einer Sauce aus Zitronen, Knoblauch, Zwiebel und Schweineschmalz)	8.0

Herkunft Brot: Schweiz

Herkunft Fleisch: Schweiz

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

MENU

HAUPTSPEISEN

SPECIALITÀ ITALIANE

Pasta Pesto (hausgemachte Sauce aus Basilikum, Pinienkerne, Knoblauch, Käse)	22.0
Pasta alla Amatriciana	26.0
Risotto mit Steinpilzen und Schweinsbratwurst (ca. 25min Wartezeit)	28.0
Specialità italiana del giorno	je nach Speise

ESPECIALIDADES CUBANAS

Ropa vieja («alte Kleidung», kubanisches Nationalgericht) Gezüpftes Rindfleisch serviert mit Arroz Congris und Yuca oder Tostones	30.0
Especialidad Cubana del dia	je nach Speise

DESSERTS

Affogato al caffè mit Liqueur nach Wahl	8.0
Dessert del dia	je nach Dessert
Glacé	1 Kugel 5.0 2 Kugeln 8.0

Herkunft Brot: Schweiz

Herkunft Fleisch: Schweiz

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.