

## TAPAS Y MAS

<b>FOCACCIA NATURE</b> PIZZABROT   OLIVENÖL   ROSMARIN   MEERSALZ	<b>3</b>
<b>“KUCHICHÄSCHTLI”</b> FOCACCIA   OLIVEN   AIOLI	<b>6</b>
<b>CHIPS</b> MAISCHIPS   GUACAMOLE   SALSA	<b>8</b>
<b>NACHOS</b> KLEIN   GROSS MAISCHIPS   KÄSEKRUSTE   GUACAMOLE   SALSA SOURCREME   BOHNENMUS	<b>9   17</b>
<b>CIRUELAS</b> SAFTIGE DATTELN   PRÄTTIGAUER BAUERNESPECK	<b>7</b>
<b>QUESO A PANADO</b> GEBACKENER LANGWIESER SCHAFSKÄSE   FEIGENCHUTNEY	<b>8</b>
<b>ALBONDIGAS</b> HACKFLEISCHBÄLLCHEN   RASSIGE TOMATENSALSA	<b>9</b>
<b>PEQUEÑAS BROQUETAS</b> RINDERFILET   SALSA VERDE	<b>12</b>
<b>GAMBAS AL AJILLO</b> CREVETTEN   KNOBLAUCH   OLIVENÖL   ROSMARIN   ZITRONE	<b>12</b>
<b>PIMENTOS DE PADRON</b> GALIZISCHE PEPPERONI   OLIVENÖL   MALDON MEERSALZ	<b>7</b>
<b>CHAMOINONES CON PECORINO</b> WIESENCHAMPIGNON   KRÄUTERÖL   PECORINO	<b>7</b>
<b>BERENJEÑAS CON QUESO</b> GEBACKENE AUBERGINENSCHNITTEN   MARANER BERGKÄSE	<b>7</b>
<b>SALSICHA ALLA PLANCHA</b> WÜRSTCHEN   VOM GRILL	<b>7</b>
<b>JAMON SERRANO</b> SERRANOSCHINKEN   HAUCHDÜNN GESCHNITTEN	<b>9</b>
<b>ENSALADA NIÑO</b> BUNTER BLATTSALAT   CUCULOUCHE DRESSING	<b>8</b>
<b>ENSALADA CUCULOUCHE</b> DER IN DER SCHÜSSEL   BUNT GEMISCHT   AVOCADO   SPECKWÜRFEL   CROUTONS   KERNEN ...	<b>12</b>
<b>SOPA PESCADOR</b> FISCHSUPPE   GERÖSTETES BROT   SAFRAN AIOLI	<b>14</b>

## DIE KLASSIKER

<b>EL BURRITO</b> VEGI   POULET   RIND TORTILLA   REIS   KÄSE   SALSA   BOHNENMUS   GUACAMOLE	24   29   33
<b>FAJITAS</b> VEGI   POULET   SHRIMP   RIND TORTILLAS   FEINE SAUCEN   KÄSE   GEMÜSE   HANDARBEIT	24   29   33   33
<b>CONCHIGLIONI</b> MUSCHELNUDELN   TOMATEN   OLIVEN   RUCCOLA   SERRANOSCHINKEN   ALPSPRINZ	29
<b>COSTILLA DE CERDO</b> SPARE-RIBS   PIKANTE HONIGMARINADE   COUNTRY-FRIES	32
<b>CHILLI CON CARNE DAS ECHE</b> RINDFLEISCHEINTOPF   KARTOFFELN   BOHNEN   KAKAO	26
<b>HAMBURGUESA CUCULOUCHE</b> SWISS PRIME BURGER   BAUERNSPECK   LANGWIESER EIER TOMATEN   COUNTRY-FRIES	25
C	

## POSTRES Y PECADOS (SÜSSIGKEITEN UND SÜNDEN)

<b>CREMA CATALANA</b> VANILLE-ORANGENCRÈME   ROHRZUCKERCARAMEL	8
<b>TORTA DEL CIELO</b> HAUSGEMACHTER SCHOKOKUCHEN   VANILLEGLACÉ   KAFFEE-ESPUMA	10
<b>TORTA DE PIÑA</b> GEBACKENE ANANASKÜCHLEIN   LIMETTENSORBET   BLUTORANGENSALAT	10

RIND & LAMM, SCHWEIZ (SWISS PRIM) / POULET, BRASILIEN / SHRIMPS, VIETNAM  
SERRANOSCHINKEN, SPANIEN.

## CAFÉ

MIT „GÜGGS“

<b>CARAJILLO UNSER KLASSIKER</b>	<b>7.5</b>
ESPRESSO MIT BRANDY UND ORANGENZESTE.	
<b>IRISH COFFEE</b>	<b>9.5</b>
IRISH WHISKEY, BRAUNER ZUCKER, KAFFEE, SAHNE	

## GRAPPA

<b>GRAPPA BRUNELLO PAESANELLO</b>	41 VOL.% 2 CL	<b>7</b>
<b>GRAPPA MOSCATO PAESANELLO</b>	41 VOL.% 2 CL	<b>7</b>

## BRANDY & RUM

<b>BRANDY FUNDADOR</b>	36 VOL.% 2 CL	<b>6</b>
<b>CARLOS PRIMEROS</b>	38 VOL.% 2 CL	<b>10</b>
<b>HAVANA CLUB 7 AÑOS</b>	40 VOL.% 2 CL	<b>7</b>
<b>HAVANA CLUB</b>	45 VOL.% 2 CL	<b>13</b>
CUBAN BARREL PROOF		

## TEQUILA

WUSSTEN SIE DASS DIE BLAUE AGAVE, AUS WELCHER DER TEQUILA GEBRANNT WIRD, ZUR FAMILIE DER SPARGELGEWÄCHSE GEHÖRT...?

<b>JOSE CUERVO ORO 100% AGAVE</b>	38 VOL.% 2 CL	<b>5</b>
AUSBAU IN AMERIKANISCHEN EICHENFÄSSERN. IM GESCHMACK WEICH, MIT NOTEN NACH HOLZ UND AGAVE.		
<b>CORRALEJO BLANCO 100% AGAVE</b>	38 VOL.% 2 CL	<b>5</b>
TYPISCHER TEQUILA. GESCHMACK NACH PFEFFER UND MINZE.		
<b>CORRALEJO REPOSADO 100% AGAVE</b>	38 VOL.% 2 CL	<b>7</b>
6 MONATE IN FRANZÖSISCHEN LIMOUSIN-EICHENFÄSSERN GELAGERT. GESCHMACK NACH LIMETTEN, HONIG UND PFEFFER		
<b>ESPOLON ANEJO</b>	38 VOL.% 2 CL	<b>9</b>
24 MONATE IN HELLEN, KANADISCHEN EICHENFÄSSERN GELAGERT. WEICHER GESCHMACK NACH VANILLE, LEBKUCHEN UND REIFER AGAVE.		

## COCKTAILS

<b>CAIPIRIÑHA</b>	<b>14</b>
LIMETTEN   ROHRZUCKER   CACHAÇA	
<b>MOJITO</b>	<b>14</b>
LIMETTEN   ROHRZUCKER   PFEFFERMINZE   RUM ANEJO 3 AÑOS	
<b>MARGARITA NATURE ODER MIT FRÜCHTEN</b>	
GLAS	<b>11</b>
½ LITER	<b>29</b>
1 LITER	<b>52</b>