

TAPAS DER KULTUREN

Für den durchschnittlichen Hunger empfehlen wir pro Person die Auswahl von zwei bis drei Tapas oder ein bis zwei Tapas zum Einstieg vor einer Hauptspeise.

CROQUETTAS VARIADAS – verschiedene spanische Béchamel-Kroketten	12.00
ALBONDIGAS – Rindfleischbällchen in Tomatensalsa	14.00
SETAS A LA PLANCHA – Pilze auf der Plancha grilliert, Kräuter, Knoblauch (V)	14.00
ESCALIVADA – Ofengemüse in Olivenöl, Kräuter (V)	9.50
PIMIENTOS DE PADRÓN – kleine, grüne Paprikaschoten (mild), Fleur de sel (V)	7.00
PINCHO MORUNO – grillierte, maurische Poulet-Spiessli	12.00
QUESADILLA – Weizentortilla, Käse, Jalapeños (V)	9.50
QUESADILLA – Weizentortilla, Käse, Jamón Serrano, Jalapeños	11.00
GUACAMOLE – Avocado, Tortilla-Chips (V)	11.00
BUNTER BLATTSALAT – in der Schüssel, Hausdressing (V)	10.50
CALAMARES – Tintenfisch gebacken, Mayonnaise	12.00
GAMBAS AL AJILLO ¹ – Riesencrevetten, Olivenöl, Knoblauch, Chili	22.00
TAGLIERINI – Crevetten ² , Chili, Knoblauch	22.00

FISCH-SPEZIALITÄTEN

LACHS TERIYAKI – SWISS-LACHS ³ , grilliertes Steak an Teriyaki-Salsa	25.00
TIRADITO NIKKEI – Sashimi vom SWISS-LACHS ⁴ , mariniert	18.50
TATAKI NIKKEI TUNA – Tuna, kurz angebraten	18.50
AHI-POKÉ – Tuna-Tatar mariniert mit Sesamöl, Soja, Mango, Avocado	18.50
PULPO A LA PLANCHA – Pulpo vom Grill	18.50
Kantabrische Sardellen ⁵ (Filets von Hand sortiert), Kapernäpfel, Oliven	15.00
Kantabrische kleine Sardinen ⁶ (Sardinillas) in Olivenöl, Kapernäpfel, Oliven	13.00

¹ Ohne Antibiotika, mehr Info siehe „Gut zu wissen“.

² Ohne Antibiotika, mehr Info siehe „Gut zu wissen“.

³ Ohne Antibiotika, mehr Info siehe „Gut zu wissen“.

⁴ Ohne Antibiotika, mehr Info siehe „Gut zu wissen“.

⁵ In der Original-Dose serviert.

⁶ In der Original-Dose serviert.

BESONDERES AUS SPANIEN

JAMÓN SERRANO RESERVA – Rohschinken von Martinez Somalo aus Rioja, Pan con Tomate	22.00
CECINA DE LEÓN – leicht geräucherter Rinderschinken aus der Provinz León, fein geschnitten, „Carpaccio-Style“, Pan con Tomate	24.00
PLATO IBERICO – Jamón Serrano Reserva, Chorizo, Cecina de León, Pan con Tomate	25.00
JAMÓN IBÉRICO BELLOTA RESERVA – DO Guijuelo (mind. 36 Monate gereift, ca. 80gr), Pan con Tomate	26.00
MANCHEGO – Manchego-Käse aus la Mancha, semi curado & Viejo (V)	12.00

GUT ZU WISSEN

SWISS-LACHS

Swiss Alpine Fish AG züchtet Fisch in Lostalloy, einer schönen und unberührten Ecke im Misox, dem italienischsprachigen Teil von Graubünden. Der Lachs wächst im frischen Bergwasser ohne Chemikalien oder Antibiotika auf und belastet weder Umwelt noch Ökosysteme.

ALPSTEIN-POULET

Alpstein-Hühner werden in kleinen Herden auf Ostschweizer Bauernhöfen aufgezogen. Grossen Wert wird dabei auf eine nachhaltige Fütterung aus einheimischem Anbau gelegt. So wird bewusst auf importierte Soja verzichtet. Die kleine Produktion ist aus einer engen Zusammenarbeit von Bauern einer regionalen Schlachtereie und dem Comestibles-Händler Bianchi entstanden.

GOLDEN-SHRIMPS (CREVETTEN)

In diesen Zuchten werden weder Futterstoffe noch Medikamente eingesetzt. Die Produkte der Bianchi-eigenen Marke «Golden Shrimps» in Cà Mau, Vietnam, werden regelmässig nach strengen Vorgaben mikrobiologisch sowie chemisch untersucht, um die Qualität zu gewährleisten.

ALLERGIEN & UNVERTRÄGLICHKEITEN

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

HAUPTSPEISEN

ANANAS POULET– halbe Ananas gefüllt mit Poulet, aromatische Coco-Curry-Chili-Salsa, Kartoffelpüree	34.00
ANANAS GEMÜSE – halbe Ananas gefüllt mit Gemüse, aromatische Coco-Curry-Chili-Salsa, Kartoffelpüree (V)	32.00
RINDSFILET-STREIFEN STROGANOFF – Kartoffelpüree oder Taglierini	39.00

FLEISCH-SPEZIALITÄTEN

ENTRECÔTE 200gr	200 gr	36.00
	300 gr	45.00
RINDSFILET	200 gr	39.00
	300 gr	48.00
RIB EYE STEAK	300 gr	45.00
SURF AND TURF – Grillierte Gambas und Rindsfilet		49.00
SECRETO IBÉRICO – Spezialität vom schwarzen Ibérico Schwein Pata Negra (geheimes Filet)		39.00

Dazu servieren wir CHIMICHURRI-SALSA sowie eine Beilage nach Wahl:
Pommes frites, Pommes allumettes, Kartoffelpüree, Taglierini oder Gemüse

Hausgemachte Café de Paris-Sauce oder Pfeffersauce 3.00

SATTLERS ENTRECÔTE

Entrecôte an hausgemachter Sauce Café de Paris,
Pommes frites oder Pommes allumettes 39.00

“ROBESPIERRE” RINDSFILET

Feine Rindsfiletscheiben aus dem heißen Ofen,
Pommes frites oder Pommes allumettes 39.00

DESSERTS

CREMA CATALANA		9.00
FRISCHE ANANAS, VANILLEGLACE		10.50
ZITRONENSORBET MIT TEQUILA/VODKA		12.50
EISKAFFEE		10.50
HAUSGEMACHTES SCHOGGI-SORBET	(pro Kugel)	4.00
SCHOGGI-KUCHEN, VANILLEGLACE		9.50
KUCHEN (GEMÄSS TAGESANGEBOT)		6.00

Party-Service, Catering, Apéro ...

Planen Sie ein Fest, wie zum Beispiel einen Geburtstag, eine Hochzeit, einen Firmenanlass (vielleicht mit einem Museumsbesuch), einen Apéro oder Ähnliches? Gerne reservieren wir für Sie exklusiv hier im Rollerhof oder liefern unser Catering auch zu Ihrem gewünschten Ort.

Fragen Sie uns, wir beraten Sie gerne.