

## **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 – spanische Béchamel-Kroketten (V)	15.00
ALBONDIGAS – Rindshackfleischbällchen in Tomatensalsa	16.00
SETAS A LA PLANCHA – Pilze auf der Plancha grilliert, Kräuter, Knoblauch (V)	14.00
ESCALIVADA – Ofengemüse in Olivenöl, Kräuter-Sauerrahm(V)	13.00
PIMIENTOS DE PADRÓN – kleine, grüne Paprikaschoten (mild), Fleur de sel (V)	12.00
QUESADILLA – Weizentortilla, Käse, Guacamole, Jalapeños (V)	12.00
QUESADILLA – Weizentortilla, Käse, Jamón Serrano, Jalapeños	14.00
PINCHOS DE POLLO – grillierte Poulet-Spiesschen, mariniert	16.00
CHORIZO AL DIABLO (100% Natural)	16.00
GUACAMOLE – Avocado, Tortilla-Chips (V)	12.00
BUNTER BLATTSALAT – in der Schüssel, Hausdressing (V)	12.00
OLIVEN GORDAL – grosse, grüne Oliven aus Sevilla (V)	7.00
PAN CON TOMATE (V)	7.00

## **SPEZIALITÄTEN AUS DEM WASSER**

CALAMARES – Tintenfisch gebacken, Mayonnaise	20.00
GAMBAS AL AJILLO – Riesencrevetten, Olivenöl, Knoblauch, Chilli	24.00
CREVETTEN COCKTAIL „Rollerhof Style“	24.00
TIRADITO NIKKEI – Sashimi vom SWISS-LACHS, mariniert	24.00
TATAKI NIKKEI TUNA – Gelbflossen-Tuna, kurz angebraten, Guacamole	25.00
TUNA TATAR – Gelbflossen-Tuna, Soja, Mango, Avocado	25.00
PULPO A LA PLANCHA – Pulpo vom Grill	25.00

**V = vegetarische Gerichte**

## **BESONDERES AUS SPANIEN**

JAMÓN SERRANO - Rohschinken von Martinez Somalo, aus Rioja	22.00
LOMO IBÉRICO – 100% Ibérico Bellota Luftgetrocknetes Schweinsfilet	22.00
CECINA DE LEÓN – leicht geräucherter Rinderschinken aus der Provinz León, fein geschnitten, "Carpaccio-Style"	25.00
PLATO IBÉRICO – Jamón Serrano Reserva, Chorizo, Cecina de León	28.00
KÄSE-TELLER – Manchego-Käse aus la Mancha, Semi Curado & Viejo und Ziegenkäse aus den Pyrenäen (V)	16.00

## **IN DER ORIGINALDOSE SERVIERT**

Kantabrische Sardellen (Filets von Hand sortiert), Baguette Toast	19.00
Kantabrische kleine Sardinen (Sardinillas) in Olivenöl, Baguette Toast	16.00

## **GUT ZU WISSEN**

### **SWISS-LACHS**

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

### **ALPSTEIN-POULET**

Alpstein-Poulets 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.

## HAUPTSPEISEN

ALPSTEIN POULETBRUST – auf baskische Art Tomate, Zuchetti, Aubergine, Salsa, Kartoffelpüree	37.00
ANANAS POULET– halbe Ananas gefüllt mit Alpstein Poulet, aromatische Coco-Curry-Chilli-Salsa, Kartoffelpüree	37.00
ANANAS GEMÜSE – halbe Ananas gefüllt mit Gemüse, aromatische Coco-Curry-Chilli-Salsa, Kartoffelpüree (V) <i>Vegane Option mit Pommes Frites</i>	34.00
TAGLIERINI – mit Pilzen an Kräuterrahmsauce (V)	28.00
TAGLIERINI – mit Crevetten oder Rindsfiletstreifen, Chilli, Knoblauch, Olivenöl	32.00
SWISS-ALPINE-LACHS – grilliertes Steak an Teriyaki-Salsa, Ofengemüse	38.00
<hr/>	
LOMO SALTADO – Rindsfiletstreifen peruanische Art, Soja, Aji-Amarillo Salsa	46.50
ENTRECÔTE „TAGLIATA“ - Rucola, Cherrytomaten, Parmesan,Chimichurri (200gr/ 300gr)	46.00/ 62.00
RINDSFILET (200gr/ 300gr)	52.00/ 67.00
SURF AND TURF – Grillierte Gambas und Rindsfilet	68.00
<i>Dazu servieren wir eine Beilage nach Wahl: Pommes frites, Pommes allumettes, Kartoffelpüree, Taglierini oder Gemüse</i>	
Hausgemachte Café de Paris Sauce	6.00
Sauce poivre – Pfeffersauce	6.00

### SATTLERS ENTRECÔTE

Entrecôte an hausgemachter Sauce Café de Paris,  
Pommes frites oder Pommes allumettes  
47.00

### “ROBESPIERRE” RINDSFILET

Feine Rindsfiletscheiben aus dem heissen Ofen, Chimichurri  
Pommes frites oder Pommes allumettes  
47.00

## ETWAS BESONDERES ?

### LOUP DE MER - Wolfsbarsch IM OFEN ZUBEREITET

Ab 2 Personen  
Bestellung Mindestens ein Tag im Voraus - **Tagespreis**

## DESSERTS

CREMA CATALANA	10.00
FRISCHE ANANAS, VANILLE-GLACÉ	12.00
ZITRONENSORBET MIT TEQUILLA/VODKA	14.50
PROFITEROLES MIT SCHLAGRAHM, VANILLEGLACÉ UND SCHOKOLADENSAUCE	12.00
EISKAFFEE	14.50
SCHOGGI-KUCHEN, VANILLE-GLACÉ	10.00
HAUSGEMACHTE CASSATA "CROQUANT"	12.00

### **Planen Sie ein Fest oder einen Anlass?**

Zum Beispiel einen Geburtstag, eine Hochzeit, einen Firmenanlass  
(kombiniert mit einem Museumsbesuch), einen Apéro oder Ähnliches?  
Gerne reservieren wir für Sie exklusiv hier im Rollerhof.

Fragen Sie uns, wir beraten Sie gerne.

### ALLERGIEN & UNVERTRÄGLICHKEITEN

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