



## Latino especialidades

### Apéro

#### Tapas

Auswahl kleiner südamerikanischer Spezialitäten von Küchenchef Hugo für 2 Personen – lassen Sie sich überraschen!

26.00

### Entradas - Vorspeisen

#### Borí Borí paraguayo

Klarer Gemüsefond mit Mais-Käse-Bällchen und frischen Kräutern

11.50

#### Chupe de Camarones

Leichte Crevettensuppe mit Kartoffeln, Ají, Chili, Mais und Fave Bohnen

14.50

#### Ceviche

„Leche de Tigre“ – im Limettensaft mariniertes Fisch mit roten Zwiebeln, Koriander, gerösteten Maiskörnern, Süsskartoffeln und Ají

24.50

#### Tiradito de pescado y tomate asado

Dünn aufgeschnittener Butterfisch mit leichtem Dressing und konfierter Tomatenmarmelade

22.50

#### Tartar de carne y maiz crocante

Martiniertes Rindstatar mit Maiscrunch

23.50

#### Quinoa-Taboulé (vegetarisch)

Quinoa mit frischen Kräutern, Tomaten, Gurken und feinen Zwiebeln, abgeschmeckt mit Zitrone und Olivenöl

14.50

#### Empanada artesanal de masa crocante

Handgemachte Empanada mit saftiger Fleisch- oder Gemüsefüllung serviert mit frischer Salsa Criolla (Limetten-, Koriander- und Chilisauce)

15.50



Für unsere Rindfleischliebhaber Chortiy-Beef vom Grill, dies finden Sie in der Speisekarte auf Seite 7.



🌶️ «Ají» - eine typische südamerikanische Chili-Art

## Fondos - Hauptgänge

### **Lomo Saltado**

Sautierte Rindfleischstreifen in kräftigem Jus, serviert mit roten Zwiebeln, Tomaten und Reis  
52.50

### **Costilla larga coccion**

Zart geschmorte Rindsrippen mit einem Maispurée serviert  
47.50

### **Pescado en hoja de plátano**

In einem Bananenblatt sanft gegarter Seeteufel mit Erbsenpurée und Gemüse  
46.00

### **Camaron salteado con coco fresco y citricos**

Kurz gegarte Crevetten in aromatischem Zitrus-Kokos-Sud mit Kräutern und mit Reis serviert  
36.50

### **Ají de Gallina**

Gezupftes Poulet nach peruanischer Art in einem gelben Chili-Curry mit Kartoffeln  
36.50

### **Camarão na moranga**

Crevetten in Butter gebraten an einer Kürbiscrème serviert mit Reis  
42.50



Für unsere Rindfleischliebhaber Chortiy-Beef vom Grill, dies finden Sie in der Speisekarte auf Seite 7.



«Ají» - eine typische südamerikanische Chili-Art



SO, 28.06.26 | ab 11.30 Uhr

Grosses authentisches südamerikanisches  
Grillbuffet von Gastkoch Hugo Caballero  
mit exklusiven Weinen, Cocktails und  
Live-Musik – jetzt anmelden!



All You Can Eat  
Menü à discrétion  
CHF 109.– pro Person

All You Can Eat & Drink  
Menü à discrétion inkl. Getränke  
CHF 159.– pro Person

# ASADO

SO, 28.06.26 | ab 11.30 Uhr



Grosses authentisches südamerikanisches  
Grillbuffet von Gastkoch Hugo Caballero  
mit exklusiven Weinen, Cocktails und  
Live-Musik – jetzt anmelden!



All You Can Eat  
Menü à discrétion  
CHF 109.– pro Person

All You Can Eat & Drink  
Menü à discrétion inkl. Getränke  
CHF 159.– pro Person

## Postres - Dessert

### **Carpaccio de Ananas y sorbete de limon**

Fein geschnittenes Ananas-Carpaccio serviert mit erfrischendem Zitronensorbet  
13.00

### **Flan de leche con citricos y panela**

Klassischer Milchflan mit Zitrusnoten und Rohrzucker  
12.50

### **Cheesecake latino coulis de mango**

Crémiger Cheesecake nach Hugo's Rezept mit fruchtigem Mango-Coulis  
14.00

### **Mousse de Chocolate**

Südamerikanisches Schokoladen-Mousse bestreut mit Cacaopulver  
11.00

### **Mini Panna Cotta de coco y pina**

Mini Panna Cotta aus Kokosmilch mit Ananas (Mini-Dessert)  
8.50