



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 marinierter 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 6.



 «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 6.



«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