

El Cabracho

Vorspeisen und Zwischengerichte / Entrées et plats intermédiaires

	CHF
Sopa del mar	11.00
Fisch- und Meeresfrüchte Suppe / Soupe aux fruits de mer et au poisson	
Ensalada de brotes	13.00
Jungblattsalat mit Kirschtomaten, Vinaigrette	
Salade de jeunes feuilles aux tomates cerises, vinaigrette	
Aguacate y mango	18.00
Salat aus Avocado und Mango, mit Sonnenblumen- und Kürbiskernen	
Salade d'avocat et de mangue aux graines de tournesol et de courge	
- con gambas	+ 7.50
wahlweise mit gebratenen Crevetten / au choix avec crevettes frites	
- con foie gras	+ 7.50
wahlweise mit gebratener Entenleber / au choix avec foie gras rôti	
Calamares con palomitas	19.00
Frittierte Tintenfische in Popcorn-Panade / Calamars frits panés au pop-corn	
Jamón de cebo ibérico	19.00
Spanischer Rohschinken aus Eichelmast / Jambon cru de bellota espagnol	
Almejas y vieiras en salsa verde	22.00
Venus- und Jakobsmuscheln mit Erbsen auf Blumenkohl Mousseline	
Moules et coquilles Saint-Jacques aux petits pois sur mousseline de chou-fleur	
Pulpo á la plancha	24.00
Grillierter Pulpo mit Paprika, auf Kartoffelscheiben	
Poulpe grillé au paprika sur rondelles de pommes de terre	

El Cabracho

Hauptspeisen / Plats principaux

	CHF
Tartar de vacuno	
Rindstatar mit Toast / Tatare de bœuf avec toast	
<ul style="list-style-type: none">• Klein / petit 120gr.• Normal 180gr.	26.00 32.00
Tartar de atún	
Thunfischtatar mit Toast / Tatare de thon avec toast	
<ul style="list-style-type: none">• Klein / petit 120gr.• Normal 180gr.	27.00 34.00
Parrillada de verduras	24.50
Bunter Grillgemüseteller / Légumes frais rôtis à l'huile d'olive	
Gambas y pulpo al ajillo	34.00
Gebratene Crevetten und Pulpo an Knoblauchöl, mit Gemüse und Bratkartoffeln Crevettes et poulpe frits à l'huile d'ail, avec légumes et pommes de terre sautées	
Entrecot de vaca (200gr.)	38.00
Rinds-Entrecôte mit Gemüse und Frites / Entrecôte de bœuf aux légumes et frites	
Tataki de atún	42.00
Thunfisch-Tataki mit roten Beeren, Wakame-Algen und Kohlgemüse mit Baumnüssen Tataki de thon aux fruits rouges, algues wakame et chou aux noix	
Solomillo de vaca (180gr.)	49.00
Rinds-Filet mit Portwein-Jus, an Gemüse und Ofenkartoffeln Filet de bœuf au jus de porto, avec légumes et pommes de terre au four	
<ul style="list-style-type: none">• con foie gras	+ 7.50
wahlweise mit Entenleber / au choix avec foie gras	
Cabracho frito	49.00
Frittierter Roter Drachenkopf mit Frites, Zwiebelringen und Gemüse Rascasse rouge frite avec frites, rondelles d'oignon et légumes	

alle Preise inklusive MwSt. / TVA comprise / VAT included

El Cabracho

Menu Surprise

CHF

Wir bieten Ihnen eine aromatische Entdeckungsreise der besonderen Art. Teilen Sie uns mit, was Sie nicht essen möchten oder dürfen und überlassen Sie uns den Rest.

Nous vous proposons un voyage de découverte aromatique d'un genre spécial, faites-nous savoir ce que vous ne voulez pas ou ne pouvez pas manger et laissez-nous faire le reste.

Básico	2 Vorspeisen, Hauptspeise / 2 entrées, plat principal	54.00
Cena	3 Vorspeisen, Hauptspeise, Dessert / 3 entrées, plat principal, dessert	76.00
Luxe	3 Vorspeisen, 2 Hauptspeisen, Käse, Dessert / 3 entrées, 2 plats principaux, fromage, dessert	97.00

Menüs ab 2 Personen, Preise pro Person / tous les menus à partir de 2 personnes, prix par personne

Dessert

Crema Catalana		7.50
Tarta de Santiago		9.50
Galizischer Mandelkuchen mit Zimt Glacé / Gâteau aux amandes à la galicienne avec glace à la cannelle		
Tarta de Queso		11.50
Spanischer Cheesecake mit Rote-Beeren-Sauce und Vanille Glacé		
Cheesecake à l'espagnole avec sauce aux fruits rouges et glace à la vanille		
Tabla de quesos		13.50
Kleine Käsevariation mit Feigensenf und Trockenfrüchten		
Petite assortiment de fromages avec moutarde aux figues et fruits secs		