

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 (V ¹)	14.00
ALBONDIGAS – Rindshackfleischbällchen in Tomatensalsa	14.00
SETAS A LA PLANCHA – Pilze auf der Plancha grilliert, Kräuter, Knoblauch (V ²)	14.00
ESCALIVADA – Ofengemüse in Olivenöl, Kräuter-Sauerrahm(V)	12.00
PIMIENTOS DE PADRÓN – kleine, grüne Paprikaschoten (mild), Fleur de sel (V)	9.00
QUESADILLA – Weizentortilla, Käse, Guacamole, Jalapeños (V)	11.00
QUESADILLA – Weizentortilla, Käse, Jamón Serrano, Jalapeños	12.00
PINCHOS DE POLLO – grillierte Poulet-Spiesschen, mariniert	14.00
SECRETO IBÉRICO A LA PLANCHA – Spezialität vom Ibérico Schwein	24.00
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

SPEZIALITÄTEN AUS DEM WASSER

CALAMARES – Tintenfisch gebacken, Mayonnaise	15.00
GAMBAS AL AJILLO ³ – Riesencrevetten, Olivenöl, Knoblauch, Chilli	22.00
BROCHETAS DE GAMBAS ⁴ – grillierte Crevetten-Spiesschen (ohne Schale)	22.00
TIRADITO NIKKEI – Sashimi vom SWISS-LACHS ⁵ , mariniert	18.50
TATAKI NIKKEI TUNA – Gelbflossen-Tuna, kurz angebraten, Guacamole	19.50
TUNA TATAR – Gelbflossen-Tuna, Soja, Mango, Avocado	19.50
PULPO A LA PLANCHA – Pulpo vom Grill	19.50
ACCRAS – Karibische frittierte Kabeljaubällchen	16.00

¹ V = vegetarische Gerichte.

² V = vegetarische Gerichte.

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

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

⁵ ohne Antibiotika, mehr Info siehe „Gut zu wissen“.

BESONDERES AUS SPANIEN

JAMÓN SERRANO RESERVA – Rohschinken von Martinez Somalo aus Rioja, Pan con Tomate	22.00
LOMO IBÉRICO – 100% Ibérico Bellota Luftgetrocknetes Schweinsfilet, Pan con Tomate	22.00
CECINA DE LEÓN – leicht geräucherter Rinderschinken aus der Provinz León, fein geschnitten, "Carpaccio-Style", Pan con Tomate	25.00
PLATO IBÉRICO – Jamón Serrano Reserva, Chorizo, Cecina de León, Pan con Tomate	28.00
JAMÓN IBÉRICO BELLOTA RESERVA – DO Guijuelo (mind. 36 Monate gereift, ca. 80gr), Pan con Tomate	28.00
KÄSE-TELLER – Manchego-Käse aus la Mancha, Semi Curado & Viejo und Ziegenkäse aus den Pyrenäen (V)	15.00

IN DER ORIGINALDOSE SERVIERT

Kantabrische Sardellen (Filets von Hand sortiert), Baguette Toast	15.00
Kantabrische kleine Sardinen (Sardinillas) in Olivenöl, Baguette Toast	13.00

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	34.00
ANANAS POULET– halbe Ananas gefüllt mit Alpstein Poulet, aromatische Coco-Curry-Chilli-Salsa, Kartoffelpüree	34.00
ANANAS GEMÜSE – halbe Ananas gefüllt mit Gemüse, aromatische Coco-Curry-Chilli-Salsa, Kartoffelpüree (V) <i>Vegane Option mit Pommes Frites</i>	32.00
TAGLIERINI – mit Pilzen an Rahmsauce (V)	26.00
TAGLIERINI – mit Crevetten ⁶ oder Rindsfiletstreifen, Chilli, Knoblauch, Olivenöl	29.00
SWISS-ALPINE-LACHS ⁷ – grilliertes Steak an Teriyaki-Salsa, Ofengemüse	36.00
<hr/>	
LOMO SALTADO – Rindsfiletstreifen peruanische Art, Soja, Aji-Amarillo Salsa	39.00
ENTRECÔTE „TAGLIATA“ - Rucola, Cherrytomaten, Parmesan,Chimichurri (200gr/ 300gr)	42.00/ 57.00
RINDSFILET (200gr/ 300gr)	44.00/ 59.00
SURF AND TURF – Grillierte Gambas und Rindsfilet	57.00
<i>Dazu servieren wir eine Beilage nach Wahl: Pommes frites, Pommes allumettes, Kartoffelpüree, Taglierini oder Gemüse</i>	
Hausgemachte Café de Paris Sauce	4.00

SATTLERS ENTRECÔTE

Entrecôte an hausgemachter Sauce Café de Paris,
Pommes frites oder Pommes allumettes
42.00

“ROBESPIERRE” RINDSFILET

Feine Rindsfiletscheiben aus dem heissen Ofen, Chimichurri
Pommes frites oder Pommes allumettes
42.00

ETWAS BESONDERES ?

LOUP DE MER à la ligne

(Wolfsbarsch mit der Angel gefangen)

IM OFEN ZUBEREITET

Ab 2 Personen

Bestellung Mindestens ein Tag im Voraus - **Tagespreis**

⁶ ohne Antibiotika, mehr Info siehe „Gut zu wissen“.

⁷ ohne Antibiotika, mehr Info siehe „Gut zu wissen“.

DESSERTS

CREMA CATALANA		9.00
FRISCHE ANANAS, VANILLE-GLACÉ		10.50
ZITRONENSORBET MIT TEQUILLA/VODKA		12.50
PROFITEROLES MIT SCHLAGRAHM, VANILLEGLACÉ UND SCHOKOLADENSAUCE		10.50
EISKAFFEE		12.50
HAUSGEMACHTES SCHOGGI-SORBET	(pro Kugel)	4.00
SCHOGGI-KUCHEN, VANILLE-GLACÉ		9.50
HAUSGEMACHTE CASSATA "CROQUANT"		10.50

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.