



# Vorspeisen

## grüner Salat im Glas 🍃🍃

*mit hausgemachtem Dressing (o)*

6.50

## kleine Salatbowle 🍃

MIT GETR. TOMATEN, KERNEN,  
KÄSESPÄNEN UND OLIVEN (G,O)

8.50

## kleiner Marktsalat 🍃🍃

MIT FALAFEL UND HUMMUS (L)

10.50

## Huevos a la Flamenca 🍃

SPANISCHES GEMÜSETÖPFCHEN  
MIT OFENEGARTEM EI (C)

9.50

# Salatteller

## **NEU** Winter Salat-Bowle "La Paz" 🍃/🍃🍃

MIT GRÜNEM SALAT, SPICY AUBERGINEN, MARINIERTEN KARTOFFELN, MOJO VERDE,  
QUINOA-MINZEN-TABOULEH, HÜTTENKÄSE, ZWIEBEL-PICKLES UND RANDEN-CHIPS (g, I)

22.50

## Marktsalat 🍃🍃

MIT FALAFEL UND HUMMUS (I)

19.50

## Salatbowle 🍃

MIT GRÜNEM SALAT, GETR. TOMATEN, KERNEN,  
KÄSESPÄNEN UND OLIVEN (g,o)

15.50

## klassisch & traditionell

### Hörnli mit Gehacktem

---

MIT APFELMUS UND REIBKÄSE (a, c, g, o, l, m)

19.50

### Hausgemachte Bauernbratwurst

---

MIT SPÄTZLIPFANNE, RÜEBLI UND BROKKOLI (a, c, g, o)

22.50

### Winzerspätzli mit Geisskäse

---

MIT BAUMNÜSSEN, TRAUBEN, WEISSWEIN UND RAHM (a, c, e, g, l, o)

19.50

### Spätzli Cinque Pi

---

(a, c, g, l)

18.50

### Käsespätzli

---

MIT RÖSTZWIEBELN (a, c, g)

17.50

## Suppen hausgemacht

### Tom Kha Gai

---

POULET, GEMÜSE UND KOKOSMILCH, 450 ML (b, l)

18.50

### Meeta Dhal

---

ROTE LINSEN, GEMÜSE, KOKOSMILCH UND GRÜNES CURRY, 450 ML (l)

15.50

(TAKE AWAY 1.- GÜNSTIGER)



## PLATOS

### GEMISCHTE TAPASPLATTE

CROQUETAS DE JAMÓN, TORTILLA, JAMON SERRANO,  
MANCHEGO, 4 MONTADITOS UND SALZMANDELN (a, c, e, g) **35.50**

### PLATO IBÉRICO

PLÄTTLI MIT JAMÓN SERRANO, CHORIZO & MANCHEGO (a, g) **18.50**

### ALBÓNDIGAS CON TORTILLA

FLEISCHBÄLLCHEN IN SHERRY-TOMATENSAUCE SERVIERT MIT TORTILLA  
(a, c, o) **17.50**

## TAPAS

MARINIERTE OLIVEN MIT MANCHEGO **7.50**

TORTILLA DE PATATAS **7.50** SPANISCHE OMELETTE MIT KARTOFFELN (g)

PATATAS BRAVAS **8.50**  
FRITTIERTE KARTOFFELN, CHILIÖL UND ALLIOLI (c, g, m)

HUEVOS A LA FLAMENCA **9.50**  
SPANISCHES GEMÜSETÖPFCHEN MIT OFENEGARTEM EI (c)

PAN CON TOMATE **6.50** (DO IT YOURSELF)  
GETOASTETES BAGUETTE MIT TOMATEN, KNOBLAUCH, OLIVENÖL, SALZ (a)

QUESO MANCHEGO **7.50** GEREIFTER SCHAFSMILCHKÄSE (g)

PIMIENTOS DE QUESO **7.50**  
GEFÜLLTE PIKANTE PEPPERONI MIT FRISCHKÄSE (g)

JAMÓN SERRANO **7.50** SPANISCHER ROHSCHINKEN (a)

CHORIZO EN CIDRE **7.50** PAPRIKA-WURST IN APFELPERLWEIN (a)

ALBÓNDIGAS EN SALSA DE TOMATE **7.50**  
4 FLEISCHBÄLLCHEN IN SHERRY-TOMATENSAUCE (a, o)

CROQUETAS DE JAMÓN *hausgemacht* **9.50**  
3 PANIERTE BECHAMEL-KROKETTEN MIT SERRANOSCHINKEN (a, c, g)



Der Flammkuchen – eine Spezialität aus dem Elsass – war ursprünglich ein Nebenprodukt des Brotbackens. Um zu testen, ob der Holzofen die richtige Wärme erreicht hat, schob die Bäuerin einen dünn ausgerollten Brotteig vor die Glut.

Dieser war mit Produkten belegt, die auf einem traditionellen Bauernhof immer vorhanden waren: Rahm, Zwiebeln und Speck. Noch heute gehört Crème fraîche auf jeden Teigboden, belegt wird er aber mit den vielfältigsten Zutaten.

### Strassburg *Original*

CREME FRAICHE, SCHINKENSPECK, ZWIEBELN, GRUYERE (a, g)

17.00

### Aarau

CREME FRAICHE, RÜEBLI, LAUCH, CHAMPIGNONS, GRUYERE (a, g)

17.00

### Adelboden (gerollt)

RÖSTI, CREME FRAICHE, RACLETTEKÄSE, EI, SPECK, SILBERZWIEBELN  
(AUCH VEGI) (a, c, g)

19.50

### Paris

CREME FRAICHE, ZIEGENKÄSE, BAUMNÜSSE UND THYMIAN (a, e, g)

19.50

### Hamburg

CREME FRAICHE, HACKFLEISCH, PEPPERONI, CHILI (a, g, l, o)

19.50

### Rom

CREME FRAICHE, BASILIKUM-PESTO, ROHSCHINKEN, GETROCKNETE TOMATEN, ZWIEBELN, RUCOLA (a, e, g)

19.50

### Oslo

CREME FRAICHE, MEERRETTICH, RAUHLACHS, RUCOLA, ZITRONENÖL, ZWIEBELN (a, c, d, g)

21.00

### Neapel

TOMATEN-CREME FRAICHE, MOZZARELLA (a, g, l, o)

DIE PIZZA-VARIATION UNSERES FLAMMKUCHENS KANN MAN AUCH MIT ZUTATEN NACH WAHL BESTELLEN. **PRO ZUTAT + 1.00 CHF: SCHINKEN, SALAMI, ROHSCHINKEN, SPECK, CHAMPIGNONS, OLIVEN, GETROCKNETE TOMATEN, RUCOLA**

15.00

# ALLERGENINFORMATIONEN

a	Glutenhaltiges Getreide
b	Krebstiere
c	Eier
e	Erdnuss
f	Soja
g	Milch oder Laktose
h	Schalenfrüchte
l	Sellerie
m	Senf
n	Sesam
o	Sulfite
p	Lupine
r	Weichtiere

# WARENDEKLARATION

## *Fleisch*

FLEISCH	SCHWEIZ
GEFLÜGEL	SCHWEIZ
SCHWARZWÄLDER SCHINKENSPECK	DEUTSCHLAND
AUFSCHNITT	SCHWEIZ
JAMÓN SERRANO	SPANIEN
CHORIZO	SPANIEN
BRATSPECK	SCHWEIZ

## *Fisch*

RAUHLACHS	NORWEGEN
CREVETTEN	DÄNEMARK

## *Eier*

HÜHNEREIER	SCHWEIZ
------------	---------

## *Käse*

QUESO MANCHEGO	SPANIEN
CHEDDAR CHEESE	SCHWEIZ
GRUYERE	SCHWEIZ
RACLETTE	SCHWEIZ

# VEGI & CO.

## *Flammkuchen:*

Aarau, Neapel, Paris, Cancun	vegi
------------------------------	------

## *Suppe:*

Meeta Dahl	vegan, laktose- und glutenfrei
Tom Kha Gai	laktose- und glutenfrei

## *Salate:*

Marktsalat, Falafel & Hummus	vegan, laktose- und glutenfrei
Salathowle	vegi und glutenfrei
Winter Salat-Bowle "La Paz"	vegi und glutenfrei

## *Tapas:*

Tortilla de Patatas	vegi, laktose- und glutenfrei
Patatas Bravas	vegi und glutenfrei
Queso Manchego	vegi, glutenfrei (Brot enthält Gluten)
Pimientos de Queso	vegi und glutenfrei
Überbackene Tortillas-Chips	vegi und glutenfrei
Huevos a la Flamenca	vegi und glutenfrei
Albóndigas en Salsa de Tomate	laktosefrei

