

Noche de Cuba-Schiff Noche de Cuba Cruise

Vorspeisen Starters

Tortilla Chips mit Guacamole Sauce (Avocado-Dip) und Sauerrahm ^G Tortilla chips with guacamole sauce (avocado dip) and sour cream	8.50
Saisonaler Gartensalat Seasonal garden salad	12.00
Caesar Salad Bowl mit Speck, Parmesan und Pouletbruststreifen ^{DGLMO} Caesar salad bowl with bacon, Parmesan and chicken strips	24.50

Hauptspeisen Main courses

Fajitas – werden im heissen Gusspfändli serviert mit Sauerrahm, Guacamole und Chilisauce ^{AGNML} served in a hot cast iron pan with sour cream, guacamole (avocado dip) and chili sauce	
Zur Auswahl stehen Choice from:	
Hühnchen mit Peperoni ^{AELM} Chicken with bell peppers	27.50
Rindsgeschnetzeltes «Latino» mit Gemüse und Kidneybohnen ^{AF} Sliced beef «Latino style» with vegetables and kidney beans	28.50
Riesencrevetten ^{ABLN} King prawns	30.50
Gemüse Vegetables	24.50
Rinds-Flank Steak grilliert an rauchigem BBQ-Dip serviert mit Mais Fries ^{ACGM} Grilled beef «Flank steak» served with smoky BBQ dip and corn fries	38.00
Lachssteak an Limetten-Dillsauce serviert mit Gemüse-Couscous ^{AGLO} Salmon steak on lime-dill sauce served with vegetable couscous	28.50

Desserts Desserts

Lassen Sie sich überraschen! Wir servieren Ihnen verschiedene Desserts in kleinen Gläsern Stück <i>piece</i> Sweet surprise! Choose from our selection of delicious dessert	4.50
--	-------------

Wein-Empfehlungen Wine recommendations

Weissweine White wine

Petite Arvine du Valais AOC, Héritage Frédéric Varone Vins, Wallis	75cl	62.00
Pinot Grigio, Promessa IGT Castello die Gabbiano, Toscana	75cl	52.00

Rotweine Red wine

«Hauswein» Rioja Eridano Seleccion Especial DOCa Bodegas Puente del Ea, Spanien	75cl	55.00
Malbec, Reservado, La Pampa Estate	75cl	54.00

Allergene sind auf der separaten Legende ersichtlich.
Allergenic information – see separate sheet.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.
Prices in Swiss Francs, VAT included