

Salsa-Schiff Salsa Cruise

Vorspeisen Starters

Caesar Salad mit Sardellenfilets ^{CMD} Iceberg lettuce with anchovy fillets	12.50
Caesar Salad mit gebratener Pouletbrust ^{CMD} Iceberg lettuce with roast chicken breast	17.50

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:	
Hähnchen 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
Riesengrillen ^{ABLN} King prawns	30.50
Gemüse Vegetables	24.50
Alhambra Steak Rinds-Entrecôte mit Kräuterbutter, Pommes frites und Grilltomate ^{ACDGLM} Beef entrecôte with herb butter, French fries and grilled tomato	41.00
Puerto Rico Sautierte Pouletbrust an Tomaten-Olivensauce serviert mit Butterreis ^{ALMG} Sautéed chicken breast with tomato and olive sauce served with butter rice	28.50

Desserts Desserts

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

Wein-Empfehlungen Wine recommendations

Weissweine White wine

Petite Arvine du Valais AOC, Héritage Frédéric Varone Vins, Wallis	75cl	60.00
Epresses, Les Abels, Sélection Zweifel J. & M. Dizerens	75cl	55.00

Rotweine Red wine

«Hauswein» Rioja Eridano Seleccion Especial DOCa Bodegas Puente del Ea, Spanien	75cl	55.00
Montepulciano d'Abruzzo DOC «Chnebeli-Wy» Zaccagnini, Az. Agr. Bolognano	75cl	51.00

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

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