



Bodega
EL PATO
VINOS Y TAPAS

S P E I S E K A R T E





TAPAS

Aioli Knoblauch Dip mit geröstetem Baguette	6.00
Oliven Grüne und schwarze Oliven	7.50
Pan con Tomate Warmes Baguette mit Tomaten und Olivenöl	8.00
Paté de Acetunas Olivenpaste auf Baguette	8.50
Patatas Bravas Kartoffeln mit Knoblauchsauce	9.50
Chorizo Spanische Paprikawurst	9.50
Manchego Spanischer Käse	9.50
Hummus Kichererbsenmousse mit Olivenöl	9.50
Pimientos de Padron Spanische Peperoni	9.50
Albondigas Rindhackfleischbällchen an würziger Tomatensauce	11.50
Jamon Serrano Spanischer Rohschinken	klein 12.50 gross 21.00





TAPAS

Blumenkohl Knusprig serviert mit Tartarsauce	11.00
Guacamole Avocado serviert mit geröstetem Olivenciabatta	9.50
Croquetas de Jamon Spanische Schinkenkroketten	11.00
Süßkartoffeln knusprige Süßkartoffeln mit Aioli Dip	11.50
Pollo flambeado Poulet mit Honig und Chilli, flambiert mit Brandy	14.50
Calamares Tintenfischringe serviert mit Tartarsauce	14.50
Gambas al ajillo Crevetten im Olivenöl gebraten mit Knoblauch und Chili	17.50
Pulpo a la Plancha Pulpo vom Grill mit Cherry Tomaten und Petersilie	17.50
Jakobsmuscheln Vom Grill mit Limettensalsa und Artischocken	17.50
Pulpo mit Avocado Mariniert mit Olivenöl und Limettensaft	15.50





TAPAS

Gambas a la Plancha Wildfangcrevetten vom Grill mit Knoblauch und Petersilie	18.50
Rindsfiletstreifen Chimichurri Rindsfiletstreifen an würziger Kräutersauce	21.00
Rindsfiletstreifen mit Gemüse flambiert mit Whisky	21.00
Rindsfiletstreifen Teriaky Rindsfiletstreifen an Ingwer-/Sojasauce	21.00
Pata Negra Jamon Iberico de Bellota	klein: 19.50 gross: 29.50
Tapas Platte (2 Personen)	60.00





ENSALADAS

Bodega Salat

Bunter Blattsalat mit gebratenen Crevetten, Oliven und Cherrytomaten

klein 15.50
gross 24.50

Grüner Salat

Bunter Blattsalat an Balsamicosauce

klein 9.50

Caesar Salat

Blattsalat mit Parmesan Croutons und Cherrytomaten

klein 11.50
gross 16.50
23.50

mit gegrillten Pouletbruststreifen

Pulpo Salat

Bunter Blattsalat mit mariniertem Pulpo, Avocado und Cherrytomaten

klein 15.50
gross 24.50

PESCADOS

Marisco a la Plancha

Wildfangcrevetten, Pulpo und Jakobsmuscheln vom Grill
dazu Gemüse und Patatas für 2 Personen

84.00

CLASSICOS

Bodega Burger

Saftiges Weide-Rindfleisch vom Grill
mit Speck, Avocado und Spiegelei, mit Käse überbacken

27.50

Chickensandwich

Baguette mit gebratener Pouletbrust, Serranoschinken, Avocado und Spiegelei

24.50

Serviert wahlweise mit Pommes, Süsskartoffelfries oder Marktsalat





CARNE

Rindsfilet

Serviert auf dem heissen Stein

160gr. 46.00

200gr. 52.00

300gr. 68.00

Beilagen

Pommes, Süsskartoffelfries, Ratatouille Gemüse, Pimentos, knuspriger Blumenkohl, Marktsalat

pro Beilage 5.00

Saucen

Kräuterbutter, Aioli, Chimichurri

pro Sauce 2.00

Gerichte vom heissen Stein werden mit je einer Beilage und Sauce Ihrer Wahl serviert.

PAELLA

Auf Vorbestellung am Tag vorher (ab 2 Personen)

Paella

mit Meeresfrüchten und Gemüse

44.00

mit Meeresfrüchten, Poulet und Gemüse

44.00

mit Poulet und Gemüse

34.00

mit Gemüse

26.00

Unsere Partner

Grob Gemüse

Vinos de Espana

Brunner Getränke AG

Brot & So





VINO BLANCO

Weisswein	1dl	75cl
Pago Traslagares Rueda / Verdejo	8.50	48.00
Pazo Señorans Bodegas La Val / Spanien – Rias Baixas Aromatischer Albarino	9.50	59.00
Pura Vida Macabeo, Chardonnay		58.00
Nounat Mallorca Chardonnay	11.00 Magnum	65.00 134.00
Gespritzter süss und sauer	9.50	

CAVA

Cava Reserva semi seco DO Sumarroca / Spanien – Penedès Prickelnd mit Parellada, Xarel.lo, Macabeo, Chardonnay	9.50	49.00
Prosecco spumante di Valdobbiadene brut DOC De Faveri / Italien – Veneto Fruchtig-lebhafter Prosecco – Expovina Silberdiplom	11.00	59.00





CHAMPAGNER LOUIS ROEDERER

	1dl	75cl
Brut Premier		138.00
Brut Rosé Vintage		188.00

ROSADO

Cueva Llana Bobal	8.50	48.00
Williams Chase Rosé Lubéron AOP	9.50 Magnum	54.00 110.00

VINO TINTO

Bodega Wein – Tinto de Toro Spanien – Toro Gehaltvoll und elegant	8.50	48.00
Capato Italien / Toscana	8.50	48.00
Cruor Spanien - Priorat	11.00	76.00





VINO TINTO

	1dl	75cl
Hacienda Monasterio Crianza Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot		94.00
Mauro Spanien – Castilla y Leon 94% Tempranillo, 6% Syrah	12.50	88.00 Magnum 184.00 Doppel-Magnum 378.00
Les Terrasses Spanien Priorat 50 % Garnacha, 40 % Samsó, 5 % Syrah, 5 % CS 12 Monate in französischen Barricas		84.00 Magnum 170.00
Aalto Spanien – Ribera del Duero 100 % Tinta Fina (Tempranillo)		94.00 Magnum 199.00
Finca Dofi Spanien – Priorat		129.00
Aalto PS Spanien – Ribera del Duero		178.00

