

## VORSPEISEN UND SALATE

<b>CAMARONES AL AJILLO</b> In Olivenöl und Butter gebratene Riesenkrevetten mit Knoblauch	16	<b>MORCILLA Y PIMIENTOS DEL PADRÒN</b> Argentinische Grillblutwurst und Peperoni in Olivenöl, Meersalz, mit einer Rosinen-Mandel-Tomatensalsa	12
<b>JAMON SERRANO MIT OLIVEN</b> Dünn geschnittener spanischer Rohschinken mit marinierten, grünen Oliven	14	<b>ENSALADA ESTACIÓN</b> Saisonaler Blattsalat mit gerösteten Pekannüssen, Kräutern und Sprossen an Balsamicodressing	12
<b>PROVOLETA MENDOZA</b> Geschmolzener Provolone-Käse mit Kichererbsen-Avocado-Salat	13	<b>SOPA DEL MÀIS</b> Argentinische Mais-Chilisuppe mit Sauerrahm	11
<b>CHORIPAN CRIOLLA</b> Hausgemachte Chorizo im knusprigen Baguette mit Salsa Criolla	12		

### ARGENTINISCHE EMPANADAS

<b>HAUSGEMACHTE GEBACKENE TEIGTASCHE</b> mit zweierlei Chimichurri serviert - Wählen Sie aus den Füllungen	
Hackfleisch, grüne Oliven und Ei	8
Blattspinat	8
Gemüse und Provolone	8

### HAUSGEMACHTES TATAR

<b>FEINES SCHWEIZER RINDSTATAR</b> mit Zwiebeln, Kapern und Butters toast	70g	22
	140g	35
<b>TARTARA DE RES ARGENTINO</b> auf Chorizo, mit Peperoni, Kräuter-Chimichurri und Malbec-Rosinen	70g	23
	140g	37

## HEISSER STEIN

Gönnen Sie sich ein zartes Steak vom Hot Stone. Braten Sie es genau nach Ihrem Gusto, auf dem 400 Grad heissen Stein. Dazu servieren wir rote und grüne Chimichurri-Steaksauce, unsere würzige Haussauce und frische Ananas.

### BLACK ANGUS BEEF - AUS ARGENTINIEN

<b>Filetsteak</b> - das beste Stück	
Bife de Lomo	200g 46
Bife de Lomo	300g 57
<b>Entrecôte</b> - besonderer Geschmack	
Bife de Chorizo	200g 39
Bife de Chorizo	300g 49
Bife de Chorizo	400g 59
<b>Huftsteak</b> - nur leicht marmoriert	
Bife de Quadrill	200g 33
Bife de Quadrill	300g 39
<b>Rib Eye</b> - schön marmoriert	
Bife de Ancho - Hohrückensteak	350g 52

### SCHWEIZER WEIDERIND

<b>Filetsteak</b> - das beste Stück	
Rindsfilet	150g 38
Rindsfilet	200g 45
Rindsfilet	300g 55
Rindsfilet	400g 65
<b>Lammnierstück</b> - zart und fettfrei	ca. 200g 34
<b>Schweizer Pouletbrust</b> - zart und ohne Fettanteil	ca. 200g 31
<b>Black Tiger Krevetten</b> - schalenlos auf dem Spiess	ca. 220g 38
<b>Pferdefilet</b> - aromatisch und zart	200g 35
	300g 39
<b>Agreguele Mar a su Tierra</b>	<b>3 Stk. 12</b>
Ergänzen Sie Ihren Hotstone mit Riesenkrevetten	

Gerne dürfen Sie Ihr Fleisch auch vom Grill bestellen. Wählen Sie hierzu Ihre Garstufe bleu, saignant, medium, a point, bien cuit!

<b>Country Fries</b>	6	<b>Argentinisches Grillgemüse</b>	6
<b>Süsskartoffel Fries</b>	6	<b>Gebratene Champignons</b>	6
<b>Weissweinsrisotto</b>	6	<b>Blattspinat</b>	6
<b>Reis</b>	6	<b>Ensalada Estación</b>	6
<b>Cazuela de Choclo - Maisgratin</b>	6		

## SPEZIALITÄTEN

<b>BIFE DE CHORIZO CON HONGOS</b> Entrecôte (200g) vom Grill mit gebratenen Champignons, an kräftiger Malbecsauce mit Blattspinat und Weissweinsrisotto	49	<b>CARBONADA</b> Eintopf aus Black Angus Rindshuft, Süsskartoffeln, Mais, Peperoni und Dörraprikosen	36
<b>CHURRASQUITOS MENDOZA</b> Gebratene Rindshuftstreifen an kräftiger Malbecsauce, Reis und Grillgemüse	42	<b>RISOTTO CON HONGOS</b> Risotto mit Champignons, Pimientos del Padròn und Avocado	27
<b>SALCHICHA POMAROLA</b> Rassige Schweinswürste in kräftiger Sofritosauce, dazu Maisgratin	34	<b>PASTA CON PROVOLONE</b> Tagliatelle mit Tomaten, Petersilie, Rahmsauce und Provolone	26
<b>STEAKHOUSE BURGER</b> Hausgemachter Rindfleischburger vom Grill mit Rotweinzwiebeln, Provolone, Tomate und pikanter Chimichurri, dazu Country Fries	33	<b>CAZUELA DE CHOCLO</b> Maisauflauf mit Spinat, Grillgemüse, knusprige Kräuter und Chimichurri	24

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.  
Unser fachkundiges Service-Team berät Sie gerne bezüglich  
Nahrungsmittelallergien und genauen Inhaltsstoffen unserer Speisen.