

Bodega am Fluss

FRONTAURA



Jamón Ibérico de Bellota 40g 19.00 / 80g 36.00

Die Geschmacksexplosion aus Spanien: Der Jamón (Hinterschinken) des Pata Negra Schweins, das sich fast nur von Eicheln ernährt

Plato de Quesos de Zamora 15.00

Die alte traditionelle Käserei CHILLÓN im Toro lässt uns dieses einmalig schmackhafte Plättli zusammenstellen: Schafskäse-Variation von ungeahnter Qualität

Plato Frontaura 35.00

Die Geschmacksvariationen Spaniens mit Jamón Ibérico de Bellota, Serrano, Chorizo, Chillón Käsevariation und spanischen Oliven

Plato Pinchos 18.00

Die original Baskischen Tapas - Ferien am Gaumen

Pimientos de Padron 9.00

Im Olivenöl gebraten entfalten die typisch spanischen Pimientos ihren vollen Geschmack

Tortilla 16.50

Hausgemacht, belegt mit lauwarmem Ziegenkäse und serviert mit Sauerrahm Dip

Warme Pincho Platte 32.00

Eine Variation von unserem warmem Pincho Angebot

Filet „Donostia“ 150g 39.80 / 300g 60.00

Zartes Schweizer Rindsfilet mit Morchelsauce, Gemüse Bouquet & Pommes Frites

Trilogie «Kawalec» 16.50

Crêpe - Zwetschgenkompott - Süssmostcrème. Dazu Vanille Glace



Fleisch aus der Schweiz - Schinken und Chorizo aus Spanien.

Alle Preise in CHF, inkl. 7.7 % MWSt.