



Restaurant & Bodega
GENUSS AM FLUSS
essen & geniessen

**Herzlich Willkommen
am Fluss!**

und

"en Guete"

Wir verwenden wo möglich immer frische schweizer oder spanische Zutaten.
Beim Rindfleisch und Poulet verwenden wir nur die beste Qualität aus der Schweiz.
Immer!

Fisch bitte Aushang beachten

Alle Preise in CHF, inkl. 7.7 % MWSt.

Suppen

Tomatencreme mit Gemüse-Pincho oder Poulet-Pincho	13.80
Kalte Tomaten Gazpacho	12.80
Kleine Tomatencreme Suppe als Vorspeise	8.00

Pinchos (baskische Tapas)

Kalte Pincho Platte (6 Stück)	18.00
Pimientos de Padrón	11.50
Queso de Zamora Schafskäse-Plättli der Käserei Chillon in Toro (SP)	15.00
Ziegenkäse Pincho mit Honig	5.80
Chorizo Pincho	5.80
Serrano Pincho	5.80
Lachstatar Pincho	6.80
Portion Oliven	5.50
Knoblauch Baguette mit Butter, auf Wunsch mit Olivenöl zubereitet	6.80
Pommes Frites mit Ketchup oder Mayonnaise	9.80

Salate

Knackiger Blattsalat an Himbeer-Balsamico Dressing mit Cherry Tomaten, Pinienkernen, Wassermelone- und Ananas-Stücken und ...

- lauwarmem Ziegenkäse 16.90
- feine knusprige Schweizer Pouletbrust-Stückli 17.90
- in Olivenöl gegrillte Gambas 18.90
- sautiertem Grillgemüse 16.90

eine zweite Auflage zu Ihrem Salat + 4.90

Der Salat ohne Auflage 12.50

Grüner Salat als Vorspeise (oder auch als Beilage) 7.80

Für Ihre Kleinen (bis 12 Jahren)

Chicken Nuggets hauspanierte CH Pouletbruststreifen mit Pommes	13.00
Pasta mit Tomatensauce	9.00

Vegetarisch

Spanische Tortilla 18.50

Hausgemachte Tortilla, mit Sommergemüse, überbacken mit Ziegenkäse mit etwas Honig, dazu Schnittlauch Sauerrahm Dip

Gemüse Pincho 16.80

in Olivenöl gebraten, mit Tomatensauce, Pimientos de Padrón & Bratkartoffeln

Fleisch & Gambas

Hausspezialität

Fluss Pincho Platte 34.50

eine Variation aus dem warmen und kalten Pincho Angebot
mit Tomatensauce & Knoblauch Dip

Poulet Pincho in Curry Marinade mit Knoblauch Dip und Pommes Frites **18.50**

Burger Pincho 100% Swiss Beef, BBQ Sauce, Pommes Frites, Speck, Onions **21.80**

Gegrillte Gambas mit unserem Orangen-Chili Chutney & Knoblauch Baguette **21.80**

Duett von Rindstatar & Roastbeef 34.50

mit Remoulade, Salatbouquet & getoastetem Baguette

Pommes Frites als Beilage zum Tatar 7.00

Militärburger 29.00

grosses Geschütz! Doppelburger aus reinem magerem Swiss Beef, Käse, Speck, Tomaten, Zwiebel, Rotkraut, Spiegelei, Essigurke & Pommes Frites

Chicken Burger 24.90

Schweizer Pouletbrust-Streifen mit karamellisierter Ananas, Maiskörner, Cocktail Sauce, Käse, Zwiebel, Tomaten, Rotkraut, Spiegelei und Pommes Frites

Schälchen extra Sauce

BBQ oder Ketchup oder Mayonnaise **1.50**

Knobli Dip oder Sauerrahm Dip oder hausgemachtes Orangen-Chili Chutney **3.00**

Dessert

Pincho Dessertvariation 13.80

eine süsse Verführung mit hausgemachten Kuchen & 2 Sorten Giolito Glace nach Wahl

Crêpe "Kawalec" 16.50

hausgemachte Crêpe mit Giolito Vanille Glace & warmen Beeren

Sommer Crème 9.80

Mango-Quark Crème, im Glas serviert

Lust auf mehr? Bitte verlangen Sie unsere Glace Karte

Abendkarte

Diese Speisen servieren wir Ihnen gerne ab 17.30

Hausspezialität

Filet "Donostia" 150g 39.80 / 300g 59.80

Zartes Schweizer Rindsfilet mit grünen Bohnen, Sauce Béarnaise & Pommes Frites

Gegrilltes Lachstranche 37.80

an Zitronen-Dill Schaumsauce, Salzkartoffeln und Spinat-Salat

Gemüse Piccata 26.50

Zucchetti Auberginen Piccata mit Tomatensauce und Papardelle an Basilikum Pesto

Schälchen extra Sauce

BBQ oder Ketchup oder Mayonnaise 1.50

Knobli Dip oder Sauerrahm Dip oder hausgemachtes Orangen-Chili Chutney 3.00

Alles Fleisch aus der Schweiz. Fisch bitte Aushang beachten

Alle Preise in CHF, inkl. 7.7 % MWSt.

Weingenuß am Fluss

in Flaschenqualität

*Fragen Sie auch für unsere Weinkarte
Bei uns finden Sie ausschliesslich Weine aus Spanien und aus dem
Berner "Trois Lacs"*

Alle Preise sind pro Glas (1dl)

Weiss

Chardonnay (Fredri Marolf, Tschugg)	7.80
Chasselas d'Or (Fredri Marolf, Tschugg)	7.50
Viña Tobia (Rioja, SP)	7.50
Capricho (Bierzo, SP)	8.00

Rosé

Oeil-de-Perdrix (Fredri Marolf, Tschugg)	7.50
------------------------------------------	------

Rot

L'or rouge (Fredri Marolf, Tschugg)	7.80
Semele Crianza (Ribera del Duero, SP)	7.80
Selección de Autor (Rioja, SP)	7.50
Nexus One (Ribera del Duero, SP)	8.00
Frontaura Crianza (Toro, SP)	8.50

Prickelnd

Cava Jané Ventura DO Penedes	8.80 / Cüpli
------------------------------	--------------

Cava ist der "Champagner" Spaniens und wird nach der "Méthode traditionnelle" in Flaschengärung hergestellt!