

Inspiziert von der grossen Geschmacksvielfalt in Perus Landeshauptstadt Lima, möchten wir Euch ein überraschendes und authentisches kulinarisches Erlebnis bieten. Unsere Gerichte schmecken am besten geteilt – ganz im Sinne des entspannten Künstlerviertels Barranco, wo sich alles rund um Gemeinsamkeit, Lebensfreude und gutes Essen dreht.

Wenn Ihr zu zweit da seid, empfehlen wir Euch 5-7 Teller zum Teilen. Bei einer Gruppe von vier Personen, lohnt es sich schon mit allen Gerichten die gesamte Vielfalt Barrancos kennenzulernen.

i Provecho !

DE LA BARRA Apéro a lo peruano

| | |
|---|----|
| Pisco Sour | 15 |
| Pisco Acholado, Limette, Eiweiss, Angostura Bitters | |
| Chicha Spritz | 15 |
| Quinquina, Lila Mais, Absinthe, Cava | |
| Quina Colada | 16 |
| Pisco Acholado, Quinquina, Kokosnuss, Ananas | |
| Nikkei Chilcano | 15 |
| Pisco Acholado, Limette, Ginger Ale, Ingwer, Umeshu | |
| Urubamba | 16 |
| Pisco Quebranta, Quinquina, Martinazzi, Pfirsich | |
| Rumbero | 15 |
| Plantation Rum Peru, Pommeau, Crème de Mûre | |

COMER

MARINEROS Von der Küste

| | |
|--|----|
| Ceviche Clásico | 18 |
| Roher Wolfsbarsch, Süsskartoffel, peruanischer Mais, Leche de Tigre | |
| Salmón Ceviche | 20 |
| Roher Schweizer Lachs, Radieschen, Tobiko, Aji Amarillo Leche de Tigre | |
| Choritos Fritos | 18 |
| Knusprige Muscheln (4 Stk.), sommerliche Leche de Tigre Verde | |
| Pez Espada a la Parrilla | 18 |
| Gegrillter mariniertes Schwertfisch, Maniok, Salsa Acevichada | |

CHOLITOS Von den Bergen

| | |
|--|----|
| Causa Verde (v) | 16 |
| Kartoffelstampf, wilder Koriander, Planted "Poulet", Oliven- und Avocado Emulsion | |
| Tequeños de Aji de Gallina (v) | 15 |
| Würziges Chilli im Wan-Tan Mantel, Planted "Poulet", Salsa Tari | |
| Carapulcra con Cordero | 23 |
| Lammfilet a la Pachamanca, geschmorte getrocknete Kartoffeln, frische Andenkräuter-Crème | |
| Zanahoria Salvaje (v) | 18 |
| Grilliertes Rüebli, Quinoa, Maniok, herzhaft Sauce aus wildem Koriander | |
| Camote Umami (veg) | 15 |
| Süsskartoffel, Feta, getrocknete Oliven, Aji Panca Sirup | |

CALLEJEROS Perus Klassiker

| | |
|---|----|
| Chicharrón Andino | 19 |
| Knuspriger glasierter Schweinebauch, Mote Mais Püree, Zarza Criolla | |
| Arroz con Pato | 22 |
| Sous-vide Entenmagret, Chicha de Jora Marinade, traditioneller grüner Reis, Huancaína Sauce | |
| Brokkolinis a la Brasa (v) | 14 |
| Marinierte gegrillte Brokkolini, schaumige Aji Amarillo Vinaigrette | |
| Anticuchos Veganos (v) | 15 |
| Knusprige Auberginenwürfel, Aji Panca, Pekannüsse, geräucherter Soja-Joghurt | |
| Lomo Saltado | 24 |
| Sautiertes Rindsfilet, Wok-Gemüse, Reis | |

DULCEROS Süsses

| | |
|---|----|
| Sueño de Lúcuma | 12 |
| Lúcuma Mousse, Kakao-Mais-Crumble, Schokoladen Glacé | |
| Chicha con Leche (v) | 10 |
| Tapioka, Kokosmilch, Leichter Lila Mais-Schaum, Pfirsich Sorbet | |

VINO

SCHAUMWEIN

- Cava La Cuvée Brut Vintage 2016, Gramona, Catalunya, Spanien 10/65
Macabeu & Xarel.lo, trocken, klassische Flaschengärung für 36 Monate
– frischer und herzhafter Cava aus biologischem Anbau
- A Chacun Sa Bulle PetNat 2018, Eric Kamm, Alsace, Frankreich 67
Muscat & Auxerrois, trocken, «pétillant naturel» Flaschengärung
– naturtrübe «Limonade für Erwachsene», biodynamisch angebaut
- Bl Xarel.lo Ancestral 2017, Bodegas Ca N'Estruc, Catalunya, Spanien 76
Xarel.lo, trocken, «pétillant naturel» Flaschengärung – naturtrüb, funky
Naturwein-Rarität (nur 218 Flaschen abgefüllt), aus biologischem Anbau
- Cava Imperial Brut 2014, Gramona, Catalunya, Spanien 84
Xarel.lo, Macabeu & Chardonnay, trocken, klassische Flaschengärung
für 60 Monate – komplexer und vollmundiger Cava aus biologischem Anbau
- Cuvée No. 742 Extra Brut N.V., Jacquesson, Champagne, Frankreich 98
Chardonnay, Pinot Meunier & Pinot Noir, trocken, klassische Flaschengärung
für 36 Monate – finessenreich, cremig-fein, angebaut an Grand Cru-Lagen

CIDRE

- Apfel Klettgau 2019, Mosterei Oswald+Ruch, Schaffhausen, Schweiz 9/54
Bohnapfel, Boskoop, Surgrauwech, Berner Rose & Blauacher, trocken, «méthode
ancestrale» Flaschengärung – naturtrüb, süffig, biodynamisch angebaut

ROSÉ

- Weissherbst Klettgau 2019, Markus Ruch, Schaffhausen, Schweiz 10/ 64
Pinot Noir, trocken, kurzer Ausbau im Stahltank – hellrosa mit himbeerfarbenen
Reflexen, frisch, süffig und zugänglich, biodynamisch angebaut
- Numen Rosé St. Laurent 2017, Johannes Zillinger, Weinviertel, Österreich 73
Sankt Laurent, trocken, 12-monatige Ganztrauben-Gärung in Amphoren
– dunkles pink, wilde Beerenaromen, biodynamisch angebaut

WEISSWEIN

| | |
|---|-------|
| Fuente Elvira 2018, Bodegas Pedro Escudero, Rueda, Spanien Verdejo, trocken, 4 Monate im Stahltank – fruchtbetont, erfrischend, aus biologischem Anbau | 8/49 |
| Riesling Monopol 2018, Maximin Grünhaus, Mosel, Deutschland Riesling, trocken, Ausbau im Stahltank – fein, fruchtig, mit schönen mineralischen Noten, aus biologischem Anbau | 9/54 |
| Les Agudes 2018, Mas del Périé, Sud-Ouest, Frankreich Chenin Blanc & Sauvignon Blanc, trocken, 6 Monate in Holz- und Betonfässern – leicht trüb, süffig und erfrischend, aus biodynamischem Anbau | 11/63 |
| Dido Blanc 2018, Venus la Universal, Montsant, Spanien Macabeu & Garnacha Blanca, trocken, 9 Monate in Barrique/Beton-Amphoren – körperreich, reife Frucht und doch frisch, biologisch angebaut | 68 |
| Sancerre Blanc «Les Quarterons» 2017, Sébastien Riffault, Loire, FR Sauvignon Blanc, trocken, 24 Monate im Stahltank auf der Hefe – ungefiltert, wild, fruchtig, mineralisch, aus biodynamischem Anbau | 70 |
| Marko Gure Arbasoak 2018, Bodega Oxer Bastegieta, Euskadi, Spanien Gros & Petit Courbu, trocken, 8 Monate im Holzfass/Stahltank auf der Hefe -leicht trüb, reife Frucht, cremige, mineralische Textur, biologischer Anbau | 72 |
| Pinot Gris Grand Cru «Kirchberg» 2014, Louis Sipp, Alsace, Frankreich Pinot Gris, trocken, 12 Monate im grossen Holzfass – klassischer «Grauburgunder» aus dem Elsass, fruchtbetont, buttrig, biologisch angebaut | 74 |
| Numen Fumé Blanc 2017, Johannes Zillinger, Weinviertel, Österreich Sauvignon Blanc, trocken, 12 Monate in der Amphore auf der Hefe – ungefiltert, leicht trüb, gelbfruchtig und kräuterwürzig, aus biodynamischem Anbau | 77 |
| Saumur Blanc 2017, Château Yvonne, Loire, Frankreich Chenin Blanc, trocken, 12 Monate im Barrique auf der Hefe – ungefiltert, reife Frucht und voller Körper, biodynamisch angebaut | 79 |

WEISSWEIN

- Graf Morillon Muster 2015, Weingut Muster, Steiermark, Österreich 81
Chardonnay, trocken, 24 Monate im grossen Holzfass – ungefiltert, von der
Einzellage «Graf», viel Mineralität, steinige Frucht, biodynamisch angebaut
- Château Renard Arbois 2016, Domaine de Saint-Pierre, Jura, Frankreich 82
Chardonnay, trocken, 15 Monate im grossen Holzfass ausgebaut – ungefiltert,
intensive Frische, salzige «Jurassic» Mineralität, biologisch angebaut
- Riesling «Paulinshofberg» GG 2018, Weingut Bastgen, Mosel, DE 84
Riesling, trocken, 9 Monate imahltank – eleganter, fein strukturierter,
klassischer «Grosses Gewächs» Mosel-Riesling, aus biologischem Anbau
- Ex Vero III 2015, Werlitschhof, Steiermark, Österreich 85
Chardonnay & Sauvignon Blanc, trocken, 24 Monate im grossen Holzfass auf der
Hefe – ungefiltert, komplex, nussig, beste Lagen, biodynamischer Anbau
- Chablis 1er Cru «Montée de Tonnerre» 2018, Guy Robin et Fils, FR 87
Chardonnay, trocken, 12 Monate im Barrique – exzellenter «vieilles vignes»
Burgunder aus bester Einzellage, harmonisch rund, frisch, langer Abgang
- Grüne Libelle 2018, Weingut Andreas Tscheppe, Steiermark, Österreich 89
Sauvignon Blanc, trocken, im Holzfass auf der Hefe ausgebaut – ungefiltert,
Kräuter, Blumen, Mineralität, unnachahmliche Präzision, biodynamisch angebaut
- Sancerre Blanc «Auksinis» 2013, Sébastien Riffault, Loire, Frankreich 91
Sauvignon Blanc, trocken, 36 Monate in alten Holzfässern auf der Hefe – ungefiltert,
50% Botrytis, dadurch bernsteingelb, herb-süsse Frucht, verrückt, biodynamisch
- Non Tradition 2015, Christian Tschida, Burgenland, Österreich 96
Grüner Veltliner, trocken, im grossen Holzfass ausgebaut – ungefiltert, nicht
traditionell aber erstklassig, dominante Sensorik-Achterbahn, biodynamisch angebaut
- «Le Clos de Monsieur Noly» Pouilly-Fuissé 2006, Domaine Valette, FR 109
Chardonnay, trocken, über 10 Jahre in alten Holzfässern auf der Hefe – ungefiltert,
«alte Reben» Burgunder, fast orangefarben, Honig, Aprikose, Nuss, Marzipan,
trotzdem frisch, biodynamisch angebaut

ORANGE WEIN

Orange Wein ist Weisswein, dessen Herstellung mittels Maischegärung (Maische = Beerenschalen), also im gleichen Verfahren wie Rotwein, erfolgt. Je länger diese Gärung stattfindet, desto mehr Gerb- und Farbstoffe, und somit orangene Farbe, erhält der Wein.

Coume de l'Olla 2017, Matassa, Côtes Catalanes, Frankreich 11/65
Macabeu & Muscat, trocken, Ausbau imahltank – ungefiltert, kurze
Zeit auf der Maische, daher frisch fruchtig, Grapefruit, biodynamisch angebaut

Revolution White Solera N.V., Johannes Zillinger, Weinviertel, Österreich 68
Chardonnay, Scheurebe & Riesling, trocken, in Amphoren vergoren, ohne
Jahrgang – ungefiltert, marmeladig, getrocknete Früchte, biodynamisch angebaut

Himmel auf Erden Maische 2018, Christian Tschida, Burgenland, AT 74
Scheurebe & Weissburgunder, trocken, 6 Monate im grossen Holzfass – ungefiltert,
4-monatige Maischegärung, aromatisch, frisch, biodynamisch angebaut

Cuvée Marguerite 2019, Matassa, Côtes Catalanes, Frankreich 78
Muscat, Macabeu, Moscatel & Viognier, trocken, 12 Monate im grossen Holzfass
auf der Hefe – ungefiltert, duftend, Zitrusfrüchte, Blüten, biodynamisch angebaut

Erdreich 2018, Bianka & Daniel Schmitt, Rheinhessen, Deutschland 79
Muskateller & Scheurebe, trocken, 12 Monate im grossen Holzfass
– ungefiltert, Blumenstrauss, Pfirsich, Maracuja, viel Struktur, biodynamisch angebaut

Agno 2015, La Stoppa, Emilia Romagna, Italien 81
Malvasia, Ortrugo & Trebbiano, trocken, im grossen Holzfass ausgebaut
– ungefiltert, dunkles Orange, südliche Orangennoten, komplex, biologisch angebaut

Bl Xarel.lo 2015, Bodgeas Ca N'Estruc, Catalunya, Spanien 84
Xarel.lo, trocken, in Amphoren ausgebaut – ungefiltert, funky, herbfruchtig,
weisse Grapefruit, frischer Apfel, wild, biodynamisch angebaut

Schwalbenschwanz 2017, Weingut Andreas Tscheppe, Steiermark, AT 98
Goldmuskateller, trocken, 18 Monate im Holzfass auf der Hefe – ungefiltert, perfekte
Harmonie leicht-aromatischer Früchte und Mineralität, biodynamisch ausgebaut

ROTWEIN

| | |
|---|--------------|
| Spätburgunder 2016, Bianka & Daniel Schmitt, Rheinhessen, DE | 10/58 |
| Pinot Noir, trocken, 12 Monate im grossen Holzfass – ungefiltert, schlank, trinkfreudig, frische Himbeeren, sanfte Gerbstoffe, biodynamisch ausgebaut | |
| Brouilly 2017, Georges Descombes, Beaujolais, Frankreich | 10/61 |
| Gamay, trocken, imahltank ausgebaut – ungefiltert, durch Kohlensäuremischung besonders fruchtig und lebendig, biologisch angebaut | |
| Tres Matas Crianza 2017, Vega de Yuso, Ribera del Duero, Spanien | 11/65 |
| Tempranillo (Tinta del Pais), trocken, 16 Monate im Barrique – kräftige und frische Aromen reifer, schwarzer Früchte, vollmundig | |
| Món Bobal 2016, Bodega Montesanco, Utiel-Requena, Spanien | 72 |
| Bobal, trocken, 12 Monate im Barrique – schwer, jedoch mit perfektem Gleichgewicht von Frucht, Struktur, Körper und Säure, aus biologischem Anbau | |
| Himmel auf Erden 2016, Christian Tschida, Burgenland, Österreich | 74 |
| Zweigelt & Cabernet Sauvignon, trocken, 24 Monate im Holzfass – ungefiltert, «juicy» Naturwein mit Kirsch- und Peffernoten, biodynamisch angebaut | |
| Malbec «Siglo» 2015, Mendoza Club, Mendoza, Argentinien | 75 |
| Malbec, trocken, 12 Monate im Barrique ausgebaut – körperreicher Muster-Malbec mit dunkler und schwerer Frucht | |
| Les Combariolles 2015, Mas Cal Demoura, Languedoc-Roussillon, FR | 77 |
| Syrah, Mourvèdre, Carignan & Grenache, trocken, 12 Monate im Holzfass, 7 Monate imahltank – dunkel, würzig, doch frisch fruchtig, biologisch angebaut | |
| Bl Sumoll i Samsó 2017, Bodegas Ca N'Estruc, Catalunya, Spanien | 78 |
| Sumoll & Samsó (Carignan), trocken, Ausbau in Amphoren – ungefiltert, junge hellrote Fruchtaromen, mineralische Frische, biodynamisch angebaut | |
| L'Angelet 2016, Bodegas Palmera, Utiel-Requena, Spanien | 78 |
| Tempranillo & Cabernet Sauvignon, trocken, 14 Monate im Barrique – intensive süsse Frucht, voller Körper, Schokolade, Vanille, Preiselbeeren, biologisch angebaut | |
| Ploussard Par Ici 2016, Ratapoil, Jura, Frankreich | 79 |
| Poulsard, trocken, Ausbau imahltank – ungefiltert, blasses hellrot, durch Kohlensäure-mischung duftend leicht, frisch rotfruchtig, biodynamisch angebaut | |

| | |
|--|------------|
| Tattuine Rouge 2018, Matassa, Cotes Catalanes, Frankreich | 82 |
| Grenache Gris & Grenache Noir, trocken, 6 Monate im Holzfass – ungefiltert, strahlend jugendliches rot, rote Frucht, blumig & frisch, biodynamisch angebaut | |
| «Chölle Hallau» Pinot Noir 2018, Markus Ruch, Schaffhausen, Schweiz | 85 |
| Pinot Noir, trocken, 12-18 Monate im Holzfass – ungefiltert, 60-jährige Rebstöcke, dunkles rubinrot, kühle Kirschfrucht und feine Würze, biodynamisch angebaut | |
| Emilien 2016, Château le Puy, Côtes de Bordeaux, Frankreich | 86 |
| Merlot, Cabernet Franc/Sauvignon & Malbec, trocken, 24 Monate in altem Barrique – ungefiltert, dunkle, frische Frucht, feinsinnig, biologisch angebaut | |
| Tres Matas Reserva 2015, Vega de Yuso, Ribera del Duero, Spanien | 87 |
| Tempranillo (Tinta del País), trocken, 24 Monate im Barrique – ehrwürdiger Reserva-Bruder des Tres Matas, intensive Beereneromen, Tabak & Vanillenoten | |
| Barbera D'Asti «La Bogliona» 2010, Vinicola Scarpa, Piemonte, Italien | 89 |
| Barbera, trocken, 36 Monate im grossen Holzfass – vielschichtiger, finessenreicher Barbera mit reifen, dunklen Fruchtaromen | |
| Torroja 2017, Terroir al Limit, Priorat, Spanien | 89 |
| Garnacha Tinta & Cariñena, trocken, 18 Monate im grossen Holzfass & Betontank - dunkle Frucht, animalische Noten, Kohle & Schiefer, doch kühl und frisch | |
| Cuvée g10 Mâcon 2018, Clos des Vignes du Maynes, Bourgogne, FR | 94 |
| Pinot Noir, Gamay & Chardonnay, trocken, kurzer Ausbau im Holzfass – ungefiltert, wie im Jahre g10, strahlendes Rot, umwerfend frische Frucht, biodynamisch | |
| Malbec «Presidente» 2014, Mendoza Club, Mendoza, Argentinien | 119 |
| Malbec, trocken, 18 Monate im neuen Barrique angebaut - «high-end Malbec» und grosser Bruder vom «Siglo», körpervoll mit dunklen Fruchtaromen | |

TOMAR

REFRESCOS Softgetränke

| | |
|--|-----|
| Passugger CO2 (47cl/70cl) | 5/8 |
| Allegra Still (47cl/70cl) | 5/8 |
| Chicha Morada (30cl) Typisch peruanisches, eisteeähnliches Erfrischungsgetränk aus lila Mais - hausgemacht | 6 |
| Schorle (35cl) | 5 |
| Coca Cola/Coca Cola Zero (33cl) | 5 |
| Inca Kola (25cl) | 6 |

CHELAS Bier

| | |
|---|-----|
| Cusqueña Premium Lager (33cl, 4.8%) Das populärste Bier Perus! | 7 |
| Cusqueña Negra (33cl, 5.6%) | 7 |
| Quöllfrisch hell offen (3dl/5dl) | 5/8 |
| Appenzeller Birra Artigianale Ginger Beer (33cl, 2.4%) | 7 |
| Appenzeller Leermond (33cl, 0%) | 6 |

CAFÉ Kaffee

| | |
|--------------------------------------|---|
| Espresso | 4 |
| Doppio / Americano | 5 |
| Frischer Ingwer- oder Pfefferminztee | 5 |

DEKLARATION

| | |
|-----------------------|-----------------------------------|
| Schwein | Schweiz |
| Poulet | Schweiz |
| Ente | Frankreich / Ungarn |
| Rind | Uruguay* / Argentinien* / Schweiz |
| Lamm | Australien* |
| Lachs | Schweiz |
| Schwertfisch | Westlicher Indischer Ozean |
| Wolfsbarsch | Griechenland / Spanien |
| Grünschalmuscheln | Südostpazifik |
| Black Tiger Crevetten | Vietnam |
| Weichschalkrebs | Vietnam |

ALLERGIEN

| | |
|----------------------------|---------------------------------|
| Arroz con Pato | Laktose |
| Anticuuchos Veganos | Nüsse |
| Brokkolini a la Brasa | |
| Causa Verde | Soja, Gluten |
| Ceviche Clásico | Sellerie |
| Chicha con Leche | |
| Carapulcra con Cordero | Laktose, Nüsse |
| Camote Umami | Soja, Gluten, Laktose |
| Chicharrón Andino | Soja, Gluten, Laktose |
| Choritos Fritos | Gluten, Sellerie, Weichtiere |
| Lomo Saltado | Soja, Gluten |
| Pez Espada a la Parrilla | Soja, Gluten, Sellerie, Laktose |
| Salmón Ceviche | Sellerie |
| Sueño de Lúcumá | Gluten, Laktose, Nüsse |
| Tequeños de Aji de Gallina | Soja, Gluten Nüsse |
| Oca y Quinoa | Soja, Gluten |

*Kann mit Hormonen und/oder Antibiotika erzeugt worden sein.

Inspired by the bold and diverse flavors of Peru's capital Lima, we'd like to take you on a surprising and authentic gastronomic journey. Our dishes taste best when shared – much in the spirit of the laid-back artists quarter Barranco, where life is centered around community, joie de vivre and good food.

For a party of two we recommend 5-7 dishes to share. For a group of four, we suggest sharing our complete menu.

i Provecho !

DE LA BARRA Apéro a lo peruano

| | |
|--|----|
| Pisco Sour | 15 |
| Pisco Acholado, lime, egg white, Angostura Bitters | |
| Chicha Spritz | 15 |
| Quinquina, purple corn, absinthe, Cava | |
| Quina Colada | 16 |
| Pisco Acholado, quinquina, coconut, pineapple | |
| Nikkei Chilcano | 15 |
| Pisco Acholado, lime, ginger ale, ginger, Umeshu | |
| Urubamba | 16 |
| Pisco Quebranta, quinquina, Martinazzi, peach | |
| Rumbero | 15 |
| Plantation Rum Peru, Pommeau, Crème de Mûre | |

COMER

MARINEROS From the coast

| | |
|--|----|
| Ceviche Clásico | 18 |
| Raw seabass, sweet potato, crunchy peruvian corn, leche de tigre | |
| Salmón Ceviche | 20 |
| Swiss Salmon, radish, tobiko, aji amarillo leche de tigre | |
| Choritos Fritos | 18 |
| Crispy green mussels (4 pcs.), summery Leche de Tigre Verde | |
| Pez Espada a la Parrilla | 18 |
| Grilled marinated swordfish, cassava, salsa acevichada | |

CHOLITOS From the mountains

| | |
|--|----|
| Causa Verde (v) | 16 |
| Potato mash, wild coriander, planted "chicken", olive- and avocado emulsion | |
| Tequeños de Aji de Gallina (v) | 15 |
| Wonton wrappers filled with traditional chili, planted "chicken", salsa tari | |
| Carapulcra con Cordero | 23 |
| Lambfilet a la Pachamanca, stewed dried potatoes, fresh Andean herbs cream | |
| Zanahoria Salvaje (v) | 18 |
| Grilled carrot, quinoa, cassava, hearty wild-coriander sauce | |
| Camote Umami (veg) | 15 |
| Sweet potato, feta cheese, dried olives, aji panca syrup | |

CALLEJEROS Perus classics

| | |
|--|----|
| Chicharrón Andino Crispy glazed pork belly, mote corn puree, zarza criolla | 19 |
| Arroz con Pato Sous-vide duck magret, chicha de jora marinade, traditional green rice, huancaína sauce | 22 |
| Brokkolinis a la Brasa (v) Marinated grilled brokkolini, foamy aji amarillo vinaigrette | 14 |
| Anticuchos Veganos (v) Crispy marinated aubergine cubes, aji panca, pecan nuts, smoked soy yoghurt | 15 |
| Lomo Saltado Sauteed beef filet, wok vegetables, rice | 24 |

DULCEROS Sweets

| | |
|--|----|
| Sueño de Lúcuma Lúcuma mousse, cocoa-corn-crumble, chocolate ice cream | 12 |
| Chicha con Leche (v) Tapioca, coconut milk, light purple corn foam, peach sorbet | 10 |

VINO

SCHAUMWEIN

- Cava La Cuvée Brut Vintage 2016, Gramona, Catalunya, Spanien 10/65
Macabeu & Xarel.lo, trocken, klassische Flaschengärung für 36 Monate
– frischer und herzhafter Cava aus biologischem Anbau
- A Chacun Sa Bulle PetNat 2018, Eric Kamm, Alsace, Frankreich 67
Muscat & Auxerrois, trocken, «pétillant naturel» Flaschengärung
– naturtrübe «Limonade für Erwachsene», biodynamisch angebaut
- Bl Xarel.lo Ancestral 2017, Bodegas Ca N'Estruc, Catalunya, Spanien 76
Xarel.lo, trocken, «pétillant naturel» Flaschengärung – naturtrüb, funky
Naturwein-Rarität (nur 218 Flaschen abgefüllt), aus biologischem Anbau
- Cava Imperial Brut 2014, Gramona, Catalunya, Spanien 84
Xarel.lo, Macabeu & Chardonnay, trocken, klassische Flaschengärung
für 60 Monate – komplexer und vollmundiger Cava aus biologischem Anbau
- Cuvée No. 742 Extra Brut N.V., Jacquesson, Champagne, Frankreich 98
Chardonnay, Pinot Meunier & Pinot Noir, trocken, klassische Flaschengärung
für 36 Monate – finessenreich, cremig-fein, angebaut an Grand Cru-Lagen

CIDRE

- Apfel Klettgau 2019, Mosterei Oswald+Ruch, Schaffhausen, Schweiz 9/54
Bohnapfel, Boskoop, Surgrauwech, Berner Rose & Blauacher, trocken, «méthode
ancestrale» Flaschengärung – naturtrüb, süffig, biodynamisch angebaut

ROSÉ

- Weissherbst Klettgau 2019, Markus Ruch, Schaffhausen, Schweiz 10/ 64
Pinot Noir, trocken, kurzer Ausbau im Stahltank – hellrosa mit himbeerfarbenen
Reflexen, frisch, süffig und zugänglich, biodynamisch angebaut
- Numen Rosé St. Laurent 2017, Johannes Zillinger, Weinviertel, Österreich 73
Sankt Laurent, trocken, 12-monatige Ganztrauben-Gärung in Amphoren
– dunkles pink, wilde Beerenaromen, biodynamisch angebaut

WEISSWEIN

| | |
|---|-------|
| Fuente Elvira 2018, Bodegas Pedro Escudero, Rueda, Spanien Verdejo, trocken, 4 Monate im Stahltank – fruchtbetont, erfrischend, aus biologischem Anbau | 8/49 |
| Riesling Monopol 2018, Maximin Grünhaus, Mosel, Deutschland Riesling, trocken, Ausbau im Stahltank – fein, fruchtig, mit schönen mineralischen Noten, aus biologischem Anbau | 9/54 |
| Les Agudes 2018, Mas del Périé, Sud-Ouest, Frankreich Chenin Blanc & Sauvignon Blanc, trocken, 6 Monate in Holz- und Betonfässern – leicht trüb, süffig und erfrischend, aus biodynamischem Anbau | 11/63 |
| Dido Blanc 2018, Venus la Universal, Montsant, Spanien Macabeu & Garnacha Blanca, trocken, 9 Monate in Barrique/Beton-Amphoren – körperreich, reife Frucht und doch frisch, biologisch angebaut | 68 |
| Sancerre Blanc «Les Quarterons» 2017, Sébastien Riffault, Loire, FR Sauvignon Blanc, trocken, 24 Monate im Stahltank auf der Hefe – ungefiltert, wild, fruchtig, mineralisch, aus biodynamischem Anbau | 70 |
| Marko Gure Arbasoak 2018, Bodega Oxer Bastegieta, Euskadi, Spanien Gros & Petit Courbu, trocken, 8 Monate im Holzfass/Stahltank auf der Hefe -leicht trüb, reife Frucht, cremige, mineralische Textur, biologischer Anbau | 72 |
| Pinot Gris Grand Cru «Kirchberg» 2014, Louis Sipp, Alsace, Frankreich Pinot Gris, trocken, 12 Monate im grossen Holzfass – klassischer «Grauburgunder» aus dem Elsass, fruchtbetont, buttrig, biologisch angebaut | 74 |
| Numen Fumé Blanc 2017, Johannes Zillinger, Weinviertel, Österreich Sauvignon Blanc, trocken, 12 Monate in der Amphore auf der Hefe – ungefiltert, leicht trüb, gelbfruchtig und kräuterwürzig, aus biodynamischem Anbau | 77 |
| Saumur Blanc 2017, Château Yvonne, Loire, Frankreich Chenin Blanc, trocken, 12 Monate im Barrique auf der Hefe – ungefiltert, reife Frucht und voller Körper, biodynamisch angebaut | 79 |

WEISSWEIN

| | |
|--|-----|
| Graf Morillon Muster 2015, Weingut Muster, Steiermark, Österreich | 81 |
| Chardonnay, trocken, 24 Monate im grossen Holzfass – ungefiltert, von der Einzellage «Graf», viel Mineralität, steinige Frucht, biodynamisch angebaut | |
| Château Renard Arbois 2016, Domaine de Saint-Pierre, Jura, Frankreich | 82 |
| Chardonnay, trocken, 15 Monate im grossen Holzfass ausgebaut – ungefiltert, intensive Frische, salzige «Jurassic» Mineralität, biologisch angebaut | |
| Riesling «Paulinshofberg» GG 2018, Weingut Bastgen, Mosel, DE | 84 |
| Riesling, trocken, 9 Monate im Stahltank – eleganter, fein strukturierter, klassischer «Grosses Gewächs» Mosel-Riesling, aus biologischem Anbau | |
| Ex Vero III 2015, Werlitschhof, Steiermark, Österreich | 85 |
| Chardonnay & Sauvignon Blanc, trocken, 24 Monate im grossen Holzfass auf der Hefe – ungefiltert, komplex, nussig, beste Lagen, biodynamischer Anbau | |
| Chablis 1er Cru «Montée de Tonnerre» 2018, Guy Robin et Fils, FR | 87 |
| Chardonnay, trocken, 12 Monate im Barrique – exzellenter «vieilles vignes» Burgunder aus bester Einzellage, harmonisch rund, frisch, langer Abgang | |
| Grüne Libelle 2018, Weingut Andreas Tscheppe, Steiermark, Österreich | 89 |
| Sauvignon Blanc, trocken, im Holzfass auf der Hefe ausgebaut – ungefiltert, Kräuter, Blumen, Mineralität, unnachahmliche Präzision, biodynamisch angebaut | |
| Sancerre Blanc «Auksinis» 2013, Sébastien Riffault, Loire, Frankreich | 91 |
| Sauvignon Blanc, trocken, 36 Monate in alten Holzfässern auf der Hefe – ungefiltert, 50% Botrytis, dadurch bernsteingelb, herb-süsse Frucht, verrückt, biodynamisch | |
| Non Tradition 2015, Christian Tschida, Burgenland, Österreich | 96 |
| Grüner Veltliner, trocken, im grossen Holzfass ausgebaut – ungefiltert, nicht traditionell aber erstklassig, dominante Sensorik-Achterbahn, biodynamisch angebaut | |
| «Le Clos de Monsieur Noly» Pouilly-Fuissé 2006, Domaine Valette, FR | 109 |
| Chardonnay, trocken, über 10 Jahre in alten Holzfässern auf der Hefe – ungefiltert, «alte Reben» Burgunder, fast orangefarben, Honig, Aprikose, Nuss, Marzipan, trotzdem frisch, biodynamisch angebaut | |

ORANGE WEIN

Orange Wein ist Weisswein, dessen Herstellung mittels Maischegärung (Maische = Beerenschalen), also im gleichen Verfahren wie Rotwein, erfolgt. Je länger diese Gärung stattfindet, desto mehr Gerb- und Farbstoffe, und somit orangene Farbe, erhält der Wein.

Coume de l'Olla 2019, Matassa, Côtes Catalanes, Frankreich 11/65
Macabeu & Muscat, trocken, Ausbau imahltank – ungefiltert, kurze
Zeit auf der Maische, daher frisch fruchtig, Grapefruit, biodynamisch angebaut

Revolution White Solera N.V., Johannes Zillinger, Weinviertel, Österreich 68
Chardonnay, Scheurebe & Riesling, trocken, in Amphoren vergoren, ohne
Jahrgang – ungefiltert, marmeladig, getrocknete Früchte, biodynamisch angebaut

Himmel auf Erden Maische 2018, Christian Tschida, Burgenland, AT 74
Scheurebe & Weissburgunder, trocken, 6 Monate im grossen Holzfass – ungefiltert,
4-monatige Maischegärung, aromatisch, frisch, biodynamisch angebaut

Cuvée Marguerite 2019, Matassa, Côtes Catalanes, Frankreich 78
Muscat, Macabeu, Moscatel & Viognier, trocken, 12 Monate im grossen Holzfass
auf der Hefe – ungefiltert, duftend, Zitrusfrüchte, Blüten, biodynamisch angebaut

Erdreich 2018, Bianka & Daniel Schmitt, Rheinhessen, Deutschland 79
Muskateller & Scheurebe, trocken, 12 Monate im grossen Holzfass
– ungefiltert, Blumenstrauss, Pfirsich, Maracuja, viel Struktur, biodynamisch angebaut

Agno 2015, La Stoppa, Emilia Romagna, Italien 81
Malvasia, Ortrugo & Trebbiano, trocken, im grossen Holzfass ausgebaut
– ungefiltert, dunkles Orange, südliche Orangennoten, komplex, biologisch angebaut

Bl Xarel.lo 2015, Bodgeas Ca N'Estruc, Catalunya, Spanien 84
Xarel.lo, trocken, in Amphoren ausgebaut – ungefiltert, funky, herbfruchtig,
weisse Grapefruit, frischer Apfel, wild, biodynamisch angebaut

Schwalbenschwanz 2017, Weingut Andreas Tscheppe, Steiermark, AT 98
Goldmuskateller, trocken, 18 Monate im Holzfass auf der Hefe – ungefiltert, perfekte
Harmonie leicht-aromatischer Früchte und Mineralität, biodynamisch ausgebaut

ROTWEIN

| | |
|---|--------------|
| Spätburgunder 2016, Bianka & Daniel Schmitt, Rheinhessen, DE | 10/58 |
| Pinot Noir, trocken, 12 Monate im grossen Holzfass – ungefiltert, schlank, trinkfreudig, frische Himbeeren, sanfte Gerbstoffe, biodynamisch ausgebaut | |
| Brouilly 2017, Georges Descombes, Beaujolais, Frankreich | 10/61 |
| Gamay, trocken, imahltank ausgebaut – ungefiltert, durch Kohlensäuremischung besonders fruchtig und lebendig, biologisch angebaut | |
| Tres Matas Crianza 2017, Vega de Yuso, Ribera del Duero, Spanien | 11/65 |
| Tempranillo (Tinta del Pais), trocken, 16 Monate im Barrique – kräftige und frische Aromen reifer, schwarzer Früchte, vollmundig | |
| Món Bobal 2016, Bodega Montesanco, Utiel-Requena, Spanien | 72 |
| Bobal, trocken, 12 Monate im Barrique – schwer, jedoch mit perfektem Gleichgewicht von Frucht, Struktur, Körper und Säure, aus biologischem Anbau | |
| Himmel auf Erden 2016, Christian Tschida, Burgenland, Österreich | 74 |
| Zweigelt & Cabernet Sauvignon, trocken, 24 Monate im Holzfass – ungefiltert, «juicy» Naturwein mit Kirsch- und Peffernoten, biodynamisch angebaut | |
| Malbec «Siglo» 2015, Mendoza Club, Mendoza, Argentinien | 75 |
| Malbec, trocken, 12 Monate im Barrique ausgebaut – körperreicher Muster-Malbec mit dunkler und schwerer Frucht | |
| Les Combariolles 2015, Mas Cal Demoura, Languedoc-Roussillon, FR | 77 |
| Syrah, Mourvèdre, Carignan & Grenache, trocken, 12 Monate im Holzfass, 7 Monate imahltank – dunkel, würzig, doch frisch fruchtig, biologisch angebaut | |
| Bl Sumoll i Samsó 2017, Bodegas Ca N'Estruc, Catalunya, Spanien | 78 |
| Sumoll & Samsó (Carignan), trocken, Ausbau in Amphoren – ungefiltert, junge hellrote Fruchtaromen, mineralische Frische, biodynamisch angebaut | |
| L'Angelet 2016, Bodegas Palmera, Utiel-Requena, Spanien | 78 |
| Tempranillo & Cabernet Sauvignon, trocken, 14 Monate im Barrique – intensive süsse Frucht, voller Körper, Schokolade, Vanille, Preiselbeeren, biologisch angebaut | |
| Ploussard Par Ici 2016, Ratapoil, Jura, Frankreich | 79 |
| Poulsard, trocken, Ausbau imahltank – ungefiltert, blasses hellrot, durch Kohlensäure-mischung duftend leicht, frisch rotfruchtig, biodynamisch angebaut | |

| | |
|--|------------|
| Tattuine Rouge 2018, Matassa, Cotes Catalanes, Frankreich | 82 |
| Grenache Gris & Grenache Noir, trocken, 6 Monate im Holzfass – ungefiltert, strahlend jugendliches rot, rote Frucht, blumig & frisch, biodynamisch angebaut | |
| «Chölle Hallau» Pinot Noir 2018, Markus Ruch, Schaffhausen, Schweiz | 85 |
| Pinot Noir, trocken, 12-18 Monate im Holzfass – ungefiltert, 60-jährige Rebstöcke, dunkles rubinrot, kühle Kirschfrucht und feine Würze, biodynamisch angebaut | |
| Emilien 2016, Château le Puy, Côtes de Bordeaux, Frankreich | 86 |
| Merlot, Cabernet Franc/Sauvignon & Malbec, trocken, 24 Monate in altem Barrique – ungefiltert, dunkle, frische Frucht, feinsinnig, biologisch angebaut | |
| Tres Matas Reserva 2015, Vega de Yuso, Ribera del Duero, Spanien | 87 |
| Tempranillo (Tinta del País), trocken, 24 Monate im Barrique – ehrwürdiger Reserva-Bruder des Tres Matas, intensive Beerenaromen, Tabak & Vanillenoten | |
| Barbera D'Asti «La Bogliona» 2010, Vinicola Scarpa, Piemonte, Italien | 89 |
| Barbera, trocken, 36 Monate im grossen Holzfass – vielschichtiger, finessenreicher Barbera mit reifen, dunklen Fruchtaromen | |
| Torroja 2017, Terroir al Limit, Priorat, Spanien | 89 |
| Garnacha Tinta & Cariñena, trocken, 18 Monate im grossen Holzfass & Betontank - dunkle Frucht, animalische Noten, Kohle & Schiefer, doch kühl und frisch | |
| Cuvée g10 Mâcon 2018, Clos des Vignes du Maynes, Bourgogne, FR | 94 |
| Pinot Noir, Gamay & Chardonnay, trocken, kurzer Ausbau im Holzfass – ungefiltert, wie im Jahre g10, strahlendes Rot, umwerfend frische Frucht, biodynamisch | |
| Malbec «Presidente» 2014, Mendoza Club, Mendoza, Argentinien | 119 |
| Malbec, trocken, 18 Monate im neuen Barrique angebaut - «high-end Malbec» und grosser Bruder vom Siglo, körpervoll mit dunklen Fruchtaromen | |

TOMAR

REFRESCOS Softdrinks

| | |
|--|-----|
| Passugger CO2 (47cl/70cl) | 5/8 |
| Allegra Still (47cl/70cl) | 5/8 |
| Chicha Morada (30cl) Typical Peruvian refreshment made from purple corn | 6 |
| Schorle (35cl) | 5 |
| Coca Cola/Coca Cola Zero (33cl) | 5 |
| Inca Kola (25cl) | 6 |

CHELAS Beers

| | |
|---|-----|
| Cusqueña Premium Lager (33cl, 4.8%) Perus most popular beer! | 7 |
| Cusqueña Negra (33cl, 5.6%) | 7 |
| Quöllfrisch hell tap (3dl/5dl) | 5/8 |
| Appenzeller Birra Artigianale Ginger Beer (33cl, 2.4%) | 7 |
| Appenzeller Leermond (33cl, 0%) | 6 |

CAFÉ Coffee

| | |
|--------------------------------|---|
| Espresso | 4 |
| Doppio / Americano | 5 |
| Fresh ginger or peppermint tea | 5 |

ORIGINS

| | |
|---------------------|-------------------------------------|
| Pork | Switzerland |
| Chicken | Switzerland |
| Duck | France / Hungary |
| Beef | Uruguay* / Argentina* / Switzerland |
| Lamb | Australia* |
| Salmon | Switzerland |
| Seabass | Greece / Spain |
| Swordfish | Western Indian Ocean |
| Green mussels | Southeastpacific |
| Black Tiger Shrimps | Vietnam |
| Softshell Crab | Vietnam |

ALLERGENS

| | |
|----------------------------|------------------------------|
| Arroz con Pato | Lactose |
| Anticuchos Veganos | Nuts |
| Brokkolini a la Brasa | |
| Camote Umami | Soy, gluten, lactose |
| Carapulcra con Cordero | Lactose, nuts |
| Causa Verde | Soy, gluten |
| Ceviche Clásico | Celery |
| Chicha con Leche | |
| Chicharrón Andino | Soy, gluten, lactose |
| Choritos Fritos | Gluten, celery, molluscs |
| Lomo Saltado | Soy, gluten |
| Pez Espada a la Parrilla | Soy, gluten, celery, lactose |
| Salmón Ceviche | Celery |
| Sueño de Lúcumá | Gluten, lactose, nuts |
| Tequeños de Aji de Gallina | Soy, gluten, nuts |
| Oca y Quinoa | Soy, gluten |

*Can be created with hormones and/or antibiotics.