

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.), fresh green 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-chips, hearty wild-coriander sauce	
Camote Umami (veg)	15
Sweet potato, feta cheese, dried olives, aji panca syrup	

CALLEJEROS Perus classics

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

DULCEROS Sweets

Sueño de Lúcuma (veg)	12
Lúcuma mousse, cocoa-corn-crumble, chocolate ice cream	
Chicha con Leche (v)	10
Tapioca, coconut milk, light purple corn foam, blood-orange 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 2019, 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» 2018, 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 2018, 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 2016, 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» 2014, 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 2019, 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 2017, 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 2018, 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 2018, 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» 2016, 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 2019, 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 2019, 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» 2011, 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» 2015, 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.