

We are happy to have you back after such a long time! To be able to offer you an authentic culinary experience despite the current limitations, we have created a smaller, but even heartier menu for you. Inspired by the bold and diverse flavors of Peru's colorful food stalls and much in the spirit of the laid-back artists quarter Barranco, where life is centered around community, joie de vivre and good food.

The dishes can be shared or exceptionally enjoyed all by yourself ;)

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	
Maracuyá Chilcano	16
Pisco Acholado, maracuya, lime, ginger ale	
Huascarán	16
Pisco Quebranta, lime, ginger beer, Umeshu, Orinoco Bitters	

*vegan option available.

COMER

MARINEROS From the coast

Ceviche Carretilero 25
Raw catch of the day, crunchy seafood, sweet potato, peruvian corn, Rocoto leche de tigre

Ceviche a la Brasa (v) 23
Grilled green and white asparagus, avocado, daikon, radish, smoked almond leche de tigre

CHOLITOS From the mountains

Croquetas de Tapioca (veg) 16
Tapioca, parmesan, Rocoto marmelade, wild garlic emulsion

Lasaña de Aji de Gallina (v) 20
Crispy layered Wonton-wrappers, spicy chili with planted "chicken", Aji Amarillo, pecan nuts, olives

CALLEJEROS Perus classics

Pan con Chicharrón	24
Crispy glazed pork belly, brioche bun, sweet potato, Zarza Criolla	
Pan con Chicharrón vegano (v)	24
Pulled Planted "pork", brioche bun, sweet potato, Zarza Criolla	
Nikkei Bao	24
Softshell-crab in tempura, Aji Amarillo steamed bao bun, pickles, yuzu mayonnaise	
Pato a la Jardinera	27
Duck leg, rice, cress, Aji Amarillo butter	
Lomo Saltado de Cachete	27
Sautéed beef cheeks, wok vegetables, rice, yellow peruvian potatos	

DULCEROS Sweets

Lúcuma Tiramisu (veg)	12
Lúcuma mousse, coffee-coulis, bisquit, cocoa	
Chicha con Leche (v)	10
Tapioca, coconut milk, light purple corn foam, pineapple-basil-sorbet	

VINO

BUBBLES

- 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
(sold out)
- BI 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. 743 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 54
Bohnapfel, Boskoop, Surgrauach, Berner Rose & Blauacher, trocken, «méthode
ancestrale» Flaschengärung – naturtrüb, süffig, biodynamisch angebaut

ROSÉ

- Weissherbst Klettgau 2019, Markus Ruch, Schaffhausen, Schweiz 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 Beereneromen, biodynamisch angebaut

WHITE WINE

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
Riesling x Sylvaner 2012, Domaine de Beudon, Valais, Schweiz Riesling x Sylvaner (Müller-Thurgau), trocken, 11 Monate im Stahltank – milde, gelbe Fruchtaromen, cremig, harmonisch, erste Alterungsnoten, biodynamisch angebaut	69
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

WHITE WINE

- Graf Morillon Muster 2017, Weingut Muster, Steiermark, Österreich 81
Chardonnay, trocken, 24 Monate im grossen Holzfass – ungefiltert, von der
Einzellage «Graf», viel Mineralität, steinige Frucht, biodynamisch angebaut
- Blaue Libelle 2018, Weingut Andreas Tscheppe, Steiermark, Österreich 83
Sauvignon Blanc, trocken, im Holzfass auf der Hefe ausgebaut – ungefiltert, Kräuter,
Blumen, Mineralität, unnachahmliche Präzision, biodynamisch 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
- 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
- Chapon Arbois 2018, Domaine de Saint-Pierre, Jura, Frankreich 94
Chardonnay, trocken, 15 Monate im grossen Holzfass ausgebaut – ungefiltert,
intensive Frische, reich und präzise, hohe Mineralität, biodynamisch angebaut
- 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 WINE

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.

Ramí 2018, Azienda Agricola COS, Sicilia, Italien	11/64
Grecanico & Insolia, trocken, Ausbau in der Amphore – ungefiltert, frische, exotische Frucht, Grapefruit, harmonisch und süffig, 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 2019, 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 (sold out)	

RED WINE

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 angebaut	
Brouilly 2018, Georges Descombes, Beaujolais, Frankreich	10/61
Gamay, trocken, im Stahltank angebaut – 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	
Le Clos Guillot Chinon 2015, Bernard Baudry, Loire, Frankreich	73
Cabernet Franc, trocken, 12 Monate im Barrique – dichte dunkle Frucht, frisch würzig, endlos langer Abgang, biodynamisch angebaut	
Malbec «Siglo» 2016, Mendoza Club, Mendoza, Argentinien	75
Malbec, trocken, 12 Monate im Barrique angebaut – 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 im Stahltank – dunkel, würzig, doch frisch fruchtig, biologisch 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 im Stahltank – ungefiltert, blasses hellrot, durch Kohlensäure-mischung duftend leicht, frisch rotfruchtig, biodynamisch angebaut	
Tattouine 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
- BI Sumoll 2018, Bodegas Ca N'Estruc, Catalunya, Spanien 86
Sumoll, trocken, Ausbau in Amphoren – ungefiltert, reinsortig eine Rarität, junge hellrote Fruchtaromen, mineralische Frische, trotzdem vollmundig, biodynamisch
- 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 Pais), 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 910 Mâcon 2018, Clos des Vignes du Maynes, Bourgogne, FR 94
Pinot Noir, Gamay & Chardonnay, trocken, kurzer Ausbau im Holzfass – ungefiltert, wie im Jahre 910, strahlendes Rot, umwerfend frische Frucht, biodynamisch ang.
- Malbec «Presidente» 2015, Mendoza Club, Mendoza, Argentinien 119
Malbec, trocken, 18 Monate im neuen Barrique ausgebaut - «high-end Malbec» und grosser Bruder vom «Siglo», körpervoll mit dunklen Fruchtaromen
- Zagersdorf Sankt Laurent 2016, Rosi Schuster, Burgenland, Österreich 123
Sankt Laurent, trocken, 11 Monate im gebrauchten Barrique ausgebaut –Kirsch- und Beerennoten, feiner Pfeffer, komplex und lang im Abgang, biologisch angebaut
- Riecine di Riecine 2015, Riecine, Toscana, Italien 132
Sangiovese, trocken, 36 Monate in Zementtanks ausgebaut – Elegante rote Beerenaromen, wunderbare Balance und aussergewöhnliche Präzision, biodynamisch
- Vosne-Romanée Village 2018, Jean-Marc Millot, Bourgogne, FR 148
Pinot Noir, trocken, in alten Eichenholzfässern ausgebaut –erstklassiger Burgunder mit typisch dunklen, würzigen Beerenaromen, harmonisch, lang, biologisch ang.

TOMAR

REFRESCOS Softdrinks

Passugger CO2 (47cl/70cl)	5/8
Allegra Still (47cl/70cl)	5/8
Chicha Morada (25cl) 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
Tea	5



ORIGINS

Pork	Switzerland
Duck	Switzerland
Beef	Switzerland
Fish	varies
Shrimps	Vietnam
Softshell Crab	Vietnam

ALLERGIEN

Ceviche Carretillero	Celery, molluscs, shellfish
Ceviche a la Brasa	Celery, nuts
Croquetas de Tapioca	Lactose
Lasaña de Aji de Gallina	Gluten, soy, nuts
Pan con Chicharrón	Gluten, soy
Nikkei Bao	Shellfish, Gluten
Pato a la Jardinera	Gluten, soy, lactose
Lomo Saltado de Cachete	Gluten, soy
Lúcuma Tiramisu	lactose
Chicha con Leche	