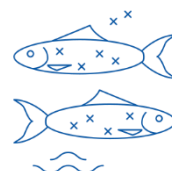


PARA COMER

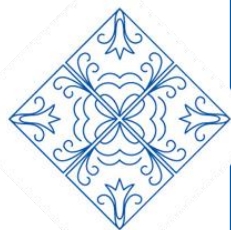
Knabbereien

Salgadinhos	17.50
Pastél de Bacalhau, Croquete de Carne, Rissol de Camarão e Rissol de Leitão	
<i>Gemischte, gefüllte Krokette mit Bacalhau, Fleisch, Garnelen, und Spanferkel</i>	
Peixinhos da horta	11.00
«Die Fische aus dem Garten» Bohnen im Tempurateig	
Presunto Serrano	16.00
<i>Schinken. Der Schinken. Direkt vom Bein geschnitten.</i>	
Travessa de queijos Käseplättli.....	16.50
Travessa de enchidos Fleischplättli.....	19.50
Travessa mista Gemischtes Plättli	17.50



Vorspeisen

Caldo verde	9.50
<i>Die beliebte Suppe aus Kartoffeln, Kohl und Chouriço stammt aus der Region Minho, dem gleichen Ort, in welchem auch der Vinho Verde seinen Ursprung hat.</i>	
Salada de polvo à Algarvia	15.50
<i>Pulpo-Kichererbsen-Gemüsesalat, wie in den Ferien.</i>	
Amêijoa à Bulhão Pato	14.00
<i>Eigentlich sind die Muscheln nur Beigemüse, Sie wollen die Weisswein-Koriander-Sauce mit Brot essen. Benannt ist das Gericht nach dem Dichter Raimund António de Bulhão Pato, welcher das Rezept 1870 zwar entworfen, aber nie selbst gekocht hat.</i>	
Sapateira	26.00
<i>In Lissabon steht er auf jeden Tisch neben dem Olivenöl, der gefüllte Taschenkrebs. Das Krebsfleisch wird mit Mayonnaise zu einer Paste verrührt und auf kleinen getoasteten Brötchen gegessen.</i>	
Moelas estufadas	14.50
<i>Hühnermageneintopf, ganz im Sinne von «come in with an open mind and a hungry belly».</i>	
Chouriço assado	15.50
<i>Eine halbe, originale portugiesische Chouriço aus Lamego, am Tisch flambiert. Früher hatten noch fast alle Haushalte ihr eigenes Schweinchen im Garten, heute übernehmen grössere Bauernhöfe diese Arbeit.</i>	
Gambas salteadas	17.50
<i>Garnelen in Olivenöl gebraten, mit Knoblauch. Sehr viel Knoblauch.</i>	
Lulas estufadas.	15.50
<i>Ein butterweicher Tintenfisch, serviert mit Brot.</i>	
Pica-pau	21.50
<i>Klein geschnittenes und mariniertes Rindfleisch mit Essiggemüse. Übersetzt bedeutet der Name «Specht», da das Gericht oft in Bars serviert, und mit einem Holzstäbchen gegessen wird.</i>	



Hauptgänge

Carne de Porco à Alentejana38.50

Surf and Turf auf Portugiesisch. Schweinefleisch, Venusmuscheln und frittierte Kartoffelecken.

Nach einem langen Tag am Strand kam eine Gruppe von Freunden hungrig nach Hause, und verkochte alles was sie gefunden haben zu diesem Gericht.

Arroz de tamboril46.00

Seeteufelreis mit Koriander, ist eine Version des Klassikers «Meeresfrüchtereis», welcher seinen Ursprung in der Küstenregion Marinha Grande findet. Das Gericht gehört zu den «7 Maravilhas da Gastronomia», den 7 gastronomischen Wundern von Portugal.

Bife à Portuguesa.....47.00

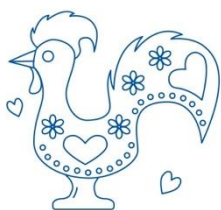
Ein Rindssteak mit einer feinen Senfsosse und Pomme soufflé, ein weiterer Klassiker an welchem man in Portugal nur schwer vorbeikommt.

Bacalhau com broa.....38.50

Es heisst, dass man in Portugal an 365 Tagen im Jahr ein anderes Gericht mit Stockfisch essen kann, wir haben uns auf eines beschränkt. Im kleinen Pfännchen werden Cime di rapa und bacalhau unter einer Maisbrot Kruste gebacken.

Francesinha48.00

„Die kleine Französin“ wurde von Daniel David da Silva erfunden, welcher seine Erfahrungen in der französischen Küche mit der portugiesischen vereinen wollte. Zudem haben ihm die Damen in Frankreich sehr zugesagt, was den Namen des Gerichtes erklärt. Stellen Sie sich eine Art Clubsandwich vor, mit Toast, Rindsfilet, Schinken, Salpicão, Linguça, Sauce, und einem Spiegelei obendrauf.



Für 2 Personen, serviert im grossen Tontopf

Caldeirada de peixe e marisco.....89.00

Ein Meeresfrüchteintopf mit Kartoffeln, Muscheln, Tintenfisch, Rotbarsch, Garnelen, Koriander, und der Erkenntnis, dass das Leben schöner ist mit gutem Essen...

Immer noch un schlüssig?

Überraschungs-Menü für 2 Personen

.....58.00 pro Person

Beilagen

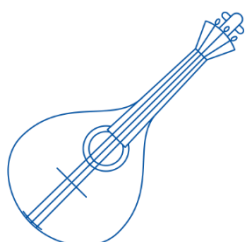
Salada de tomate e pepino.....4.50

Leichter Tomaten-Gurkensalat

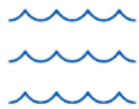
Arroz de feijão Bohnenreis7.00

Batata frita Pommes frites.....5.00

Grillgemüse.....6.00



D'OURO



Dessert

Leite de creme	7.50
<i>Die portugiesische gebrannte Creme</i>	
Mousse de chocolate	6.00
<i>Eine Beschreibung ist nicht nötig... es gibt Schoggi!</i>	
Torta de laranja	6.50
<i>Ein Stück Orangentorte, wie Zuhause bei José's Mama</i>	
Hausgemachte Pastel de nata Glace	5.00
Hausgemachtes Marmelada Sorbet	5.00
Travessa de queijos Käseplättli	16.50
Colheita Tardia 2017 <i>Dessertwein von Marianna und Rui 4cl</i>	12.00

Portweine

Portweine sind viel mehr als nur ein Dessertwein, in portugiesischen Haushalten sind Sie ein Genuss für den ganzen Abend.

Oft wird mit einem Dry White Port gestartet, um damit als Apéro anzustossen und um den Appetit anzuregen, danach geht es mit den klassischen roten Ports weiter. Sehr interessant ist es, wenn man hier eine Jahrgangs- und somit eine Komplexitätssteigerung mit einbauen kann. Den krönenden Abschluss bietet ein älteres Model ab 40 Jahren, oder ein Jahrgangsportwein in Colheita oder Vintage Version.

Wir wünschen viel Vergnügen beim Entdecken!

Unsere Portweindegustationen mit jeweils 2cl pro Glas



O Teifeiro– Der Schiffsjunge

3 verschiedene Portweine

White Reserva Port – LBV 2018 – Tawny 10 Jahre

CHF 18

O Navegante – Der Navigierende

5 verschiedene Portweine

White Tawny 20 Jahre – LBV 2018 – Vintage – Colheita – Tawny 40 Jahre

CHF 42

O Explorador- Der Entdecker

7 verschiedene Portweine

White Tawny 10 Jahre – Tawny 20 Jahre – LBV 2018 – Vintage – Colheita – Very old white Port – Tawny 50

CHF 72

Unsere Portweine gibt es natürlich auch Glasweise, gerne geben wir Ihnen Auskunft.

D'OURO

Deklaration

Salgadinhos	Portugal
Presunto	Portugal & Spanien
Chouriço/Salpicão	Portugal
Venusmuschel/Miesmuschel	Vietnam
Garnelen	Vietnam
Pulpo.....	Morocco
Seeteufel	Island
Geflügel/Eier	Schweiz
Schwein.....	Schweiz
Bacalhau	Norwegen
Kalb/Rind	Schweiz
Weissbrot.....	Schweiz
Maisbrot.....	Portugal

Bitte informieren Sie uns über allfällige Allergien und Unverträglichkeiten. Wir geben gerne Auskunft.

Alle Preise sind in Schweizer Franken und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

D'OURO