

bodega.

BADEN



bienvenidos

Herzlich willkommen in der «Bodega» am Cordulaplatz.

Tauchen Sie ein in die Welt der spanischen und südamerikanischen Küche und entdecken Sie die Vielfalt ihrer Aromen. Mit frischen, sorgfältig ausgewählten Zutaten und einer raffinierten Zubereitung schaffen wir Gerichte, die den authentischen Geschmack ihrer Herkunft bewahren und gleichzeitig überraschen.

Wir freuen uns darauf, Sie zu verwöhnen, und wünschen Ihnen einen genussvollen Aufenthalt in der Bodega.

**Nicole Brack & Gian Riederer
mit dem Bodega-Team**

entradas VORSPEISEN

Tatar vom Wasserbüffel

mit gebackenen Peperoni & Basilikum

25

Ceviche vom Wolfsbarsch mit Salicorn

Avocado, Mango & Gemüsebananen

22

Gazpacho von der Mango

mit grillierter Mangosalsa & frittierten spanischen Nierli

15

Salat «Bodega»

Blattsalat mit Tomaten, Pfirsich, Radiesli, Sprossen

12

«Gambas al Pil Pil»

mit knusprigem Baquette

18

*Alle Preise verstehen sich in
Schweizer Franken inkl. 8.1% MwSt.*

grillada VOM HOLZKOHLEGRILL

back to basic

Zurück zum Ursprung – eine Hommage an den unverfälschten Geschmack.

Begleitet wird das grillierte Fleisch von erlesenen aromatischen Ölen, seltenen Pfeffersorten und hochwertigen Meersalzen. So können Sie jeden Bissen ganz nach Ihrem Geschmack verfeinern und immer wieder neue Akzente setzen. Auf diese Weise entfaltet sich die gesamte Vielfalt der Aromen – ohne den ursprünglichen Geschmack des Fleisches zu überdecken, sondern ihn auf einzigartige Weise hervorzuheben.

Secreto

vom iberischen Schwein

42

Teres Major

(Muskel von der Schulter) vom Rind

38

Filet vom Angus-Rind

(200 g)

55

Rib-Eye vom Rind

(250 g)

50

Mahi Mahi Filet

mit Pfirsichsalsa & Bottarga

45

Lammrack

(400 g)

52

«Txogitxu» Entrecôte

20 Jahre alte Kuh aus dem Baskenland (250g)

56

*Bei den Grilladen sind 2 Beilagen inklusive,
für jede weitere verrechnen wir CHF 6*

Beilagen:

Grillgemüse

Pisto (spanisches Ratatouille)

Patatas Bravas mit Chorizo

«Moros y Cristianos» (Reis mit Bohnen)

Patatas fritas

vegano

«Potaje de Garbanzos»

Spanischer Kichererbseneintopf

mit Tomaten, Spinat & Pinienkernen

28

Herkunft

Secreto: Spanien

Teres Mayor: Aargau

Filet vom Angus-Rind: Argentinien

Ribe-Eye: Aargau

Lammrack: Irland

Txogitxu: Spanien

Mahi Mahi: Wildfang, FAO 81

Gambas: Mangroven, Vietnam

Wolfsbarsch: Zucht, Griechenland

Bottarga: Wildfang, FAO 34

Brot: Schweiz

*Bei Allergien oder Unverträglichkeiten
sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gerne.*

postres DESSERTS

«Tres leches»

10

«Tarta de queso vasca»

Käsekuchen aus San Sebastián

8

«Alfajores»

Schokoladenguetzli mit Dulce de leche

8

Verschiedene Glacesorten

fragen Sie unseren Service

4 pro Kugel

*Alle Preise verstehen sich in
Schweizer Franken inkl. 8.1% MwSt.
Bei Allergien oder Unverträglichkeiten
sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gerne.*