

APPETIZERS

SIMPLEMENTE EL CLASICO 38

Wolfsbarsch, Aji Amarillo Tigermilch, Cancha, confiertes Süsskartoffel-Gelee & Crackers
Sea bass, aji amarillo tigers milk, cancha, confit sweet potato gelee & crackers

PURO NIKKEI 36

Lachs Tiradito, Yuzu-Tigermilch, Blutorangen- Schnitze, eingelegte Radieschen, Criolla Salat, Sesam Chips
Salmon tiradito, yuzu tigers milk, blood orange wedges, pickled radish, criolla salad, sesame chips

EL MEXICANO 38

Thunfischtatar, Pico de Gallo, gegrillte Avocado & Aji Amarillo Öl, Jalapeño Tigermilch, Maniok-Perlen Cracker
Tuna tartare, pico de gallo, grilled avocado & aji amarillo oil, jalapeño tigers milk, manioc pearl crackers

QUE CHUSCO ERES MI CAUSA 30

Grüne Causa Niguiiri, Umami Mango, Guacamole, Botija Oliven, Chalaca Wasabi
Green causa niguiiri, umami mango, guacamole, botija olives, Chalaca Wasabi



SURPRISE MENU 175

Vier Kurse
Four courses

MAINS

LA HUATIA 38

Gelber Tamalito Quinoa, Jackfruit Chipotle, Shiitake-Crème, Edamame, grüne Currysauce, eingelegte Zwiebeln, Rocoto Aioli, Lotus Chips
Yellow quinoa tamalito, jackfruit chipotle, shiitake cream, edamame, green curry sauce, pickled onions, rocoto aioli, lotus chips

OPTION: GEGRILLTER WOLFSBARSCH & ROTE GARNELEN 69

OPTION: GRILLED SEA BASS & RED PRAWNS

PACHAMAMA 47

Geröstete Miso-Hähnchenschenkel, Anticucho mariniert in Aji Mirasol und Hierba Buena, Jalapeño Hähnchen Chili Sauce, grünes Uchucuta, violette Kartoffeln
Roasted miso chicken thighs anticucho marinated in aji mirasol & hierba buena, jalapeño chicken chili sauce, green uchucuta, purple potatoe crispy

PALO SANTO 70

Gereiftes Ribeye (56 Tage) mariniert in Aji Panca & Chipotle, Demi-Glace, Rocoto Tacu Tacu Chili Bohnen Püree, Hot Criolla, Schwarzwurzel Chips
Aged ribeye (56 days) marinated in aji panca & chipotle, demi-glace, rocoto tacu tacu chili bean puree, hot criolla, salsify chips

SIDES

MI AVE CESAR 20

Umami gegrillter Baby-Römersalat, Nikkei-Hähnchensalat, Huancaína, Chalaca, Botija Emulsion, Spargeln, Parmesan
Umami grilled baby gem, nikkei chicken salad, huancaína, chalaca, botija emulsión, asparagus, parmesan cheese

RICE IS LIVE DECIA MI AMIGA 15

Basmati Reis, Aji Limo Chili & Schnittlauch
Basmati rice, aji limo chili & chives

LAS ARRUGADITAS & SEQUITAS

15
Knusprige Baby-Kartoffeln, Aji Amarillo Huacatay Chili Sauce, Rocoto Aioli, Frühlingszwiebeln
Crispy baby potatoes, aji amarillo huacatay chili sauce, rocoto aioli, spring onions

DESSERTS

LA PASION 19

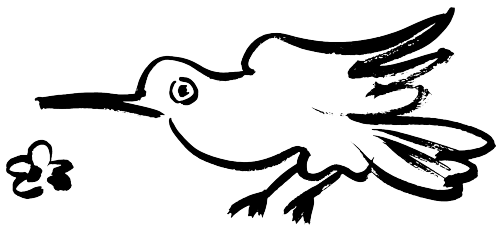
Passionsfrucht-Cheesecake, weisse Schokolade & Zitrusauce, Physalis-Gelee
Passion fruit cheesecake, white chocolate & citric sauce, physalis gelee

QUE MELON!!! 17

Osmotisierte Melone in Hierba Buenas, Orangen Crumble, scharfes rote Beeren Sorbet, Tamarillo-Gelee
Osmotized melon in hierba buenas, orange crumble, spicy red berry sorbet, tamarillo gelee

HECHOS CON AMOR 17

Unsere hausgemachten Optionen:
Mango, Hierba Luisa
Guave, Camu Camu & Muña
Lucuma Glace
*Our homemade options:
Mango, hierba luisa
Guava, camu camu & muña
Lucuma ice cream*



ALLERGIEN / ALLERGIES

Alle Gerichte sind ohne Gluten und Laktose. Fast alle unsere Gerichte können leicht in pflanzliche Gerichte umgewandelt werden. Für Informationen zu Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.
All dishes are without gluten and lactose. Almost all of our dishes are easily converted into plant-based dishes. For any information concerning allergies or intolerances, please ask our service staff.

Alle Preise sind in Schweizer Franken inklusive Mehrwertsteuer.
All prices are in Swiss Francs including VAT.

BITES STREET FOOD

CANCHA

Knuspriger, gesalzener & gerösteter Mais
Crunchy & salted toasted corn

HOMEMADE GLUTEN FREE BREAD

Hausgemachtes glutenfreies Brot, Haus Sauce
Homemade gluten free bread, house sauce

LOS CHIFLES 15

Grüne Kochbananen Chips, Guacamole & Aji Amarillo Sauce
Green plantain chips, guacamole & aji amarillo sauce

MAR Y TIERRA 18

Knuspriger Grünkohl, rote Garnelen, Wasabi Mayo & Zitrusabrieb
Crispy kale, red prawns, wasabi mayo & citric zest

MIS PAPITAS RELLENAS 20

Hähnchen in würziger Aji Sauce, Kartoffelpüree, Criolla Brava, Botija Sauce
Aji de gallina, mashed potatoes, criolla brava, botija sauce

