

## DESSERT

<b>CREMA CATALANA</b>	8.50	<b>TIRAMISU</b>	10.00
<b>TORTA DELLA NONNA</b>	8.50	<b>CREMA CON PISTACCHIO</b>	8.50
<b>CREMA CON LAMPONE</b>	8.50		

### GLACESORTEN

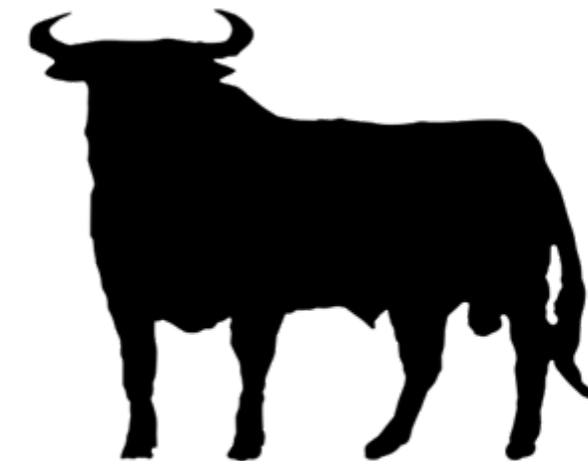
CHOCOLAT GRAND GRÛ  
VANILLE BOURBON  
KAFFEE  
PISTAZIEN  
NUSS

### SORBET

ZITRONE  
MANGO  
ZWETSCHGEN

1 KUGEL 4.00 RAHMZUSCHLAG + 1.00

# LA BODEGA THUN



RISTORANTE      VINO THEK  
STEAKHOUSE

### HERKUNFTSDEKLARATION

WURST/SCHINKEN	SPANIEN	SARDELLEN	SPANIEN
CREDO IBERICO PATA NEGRA	SPANIEN	MEERESFRÜCHTE	WILDFANG PAZIFIK
BÜFFEL	ITALIEN	SCAMPI	WILDFANG PAZIFIK
RINDERFILET	ARGENTINIEN*	CREVETTEN	WILDFANG PAZIFIK
T-BONE/RIB-EY STEAK U.S	USA*	MUSCHELN	WILDFANG PAZIFIK
BISON	KANADA		
POULET	SCHWEIZ		
SPECK	SCHWEIZ		
HACKFLEISCH	SCHWEIZ		

\* KANN SPUREN VON ANTIBIOTIKA ENTHALTEN

## TAPAS

<b>CESTA DI PAN - ALIOLI</b> FEINES BROT MIT ALIOLI	5.00	<b>PAN Y TOMATE</b> FEINES BROT MIT TOMATE UND KNOBLAUCH	8.00
<b>ACEITUNAS MARINADAS</b> MARINIERTE OLIVEN	7.50	<b>BOQUERONES EN ACEITE</b> MARINIERTE SARDELLENFILETS	10.50
<b>CHORIZO Y QUESO</b> CHORIZO – KÄSE - PICOS	15.50	<b>JAMON SERRANO</b> SPANISCHER SCHINKEN	14.50
<b>PATATAS BRAVAS</b> SPANISCHE BRATKARTOFFELN – ROSA SAUCE	9.50	<b>TORTILLA ESPANOLA</b> SPANISCHE KARTOFFELOMELETTE MIT ALIOLI	12.50
<b>PIEMENTOS DE PADRON</b> GEBRATENE PIEMENTOS MIT MEERSALZ	12.50	<b>DATILES CON BACON</b> DATTELN IM SPECKMANTEL	12.50
<b>ALBONDIGAS EN SALSA DE TOMATE</b> HACKBÄLLCHEN AN TOMATENSAUCE	14.50	<b>PECHUGA DE POLLO</b> HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN - SHERRYSAUCE	10.50
<b>GAMBAS AL AJILLO</b> CREVETTEN AN KNOBLAUCH UND PEPPERONCINI	16.00	<b>MEJILLONES A LA MARINERA</b> MIESMUSCHELN AN WEISSWEIN-KNOBLAUCH	17.00

## PASTA FRESCA DA GIACOMO

<b>RAVIOLI AL LIMONE</b> HAUSGEMACHTE RAVIOLI MIT ZITRONEN-RICOTTAFÜLLUNG AN WEISSWEIN-CREVETTENSAUCE	26.00	<b>RAVIOLI MANZO &amp; VERDE</b> HAUSGEMACHTE RAVIOLI MIT SPINAT-RICOTTAFÜLLUNG AN KRÄUTERBUTTER GARNIERT MIT RINDSCARPACCIO	27.50
<b>CULURGIONES</b> SARDISCHE SPEZIALITÄT MIT KARTOFFEL-MINZ FÜLLUNG AN TOMATENSAUCE	25.50	<b>TAGLIATELLE TRUFFLELOVER</b> HAUSGEMACHTE PASTA AN TRÜFFELRAHMSAUCE GARNIERT MIT TRÜFFELSPLITTER	28.50
<b>PAPARDELLE POLPETTE</b> HAUSGEMACHTE PASTA MIT RINDSHACKFLEISCH-BÄLLCHEN AN TOMATENSAUCE	24.50	<b>FREGOLA AI PORCINI</b> FRISCHE PASTA AN FEINER ROSMARIN-STEINPILZ SAUCE	25.00

## FLEISCH VOM GRILL

<b>CERDO IBERICO PATA NEGRA</b>		<b>SOLOMILLO DE TERNERA</b>	
FILET LADYS CUT 180GR	35.00	RINDERFILET LADYS CUT 180GR	39.00
FILET GENTLEMANS CUT 250GR	45.00	RINDERFILET GENTS CUT 250GR	55.00
		<b>CARNE DE BUFALO</b>	
FILET LADYS CUT 180GR	39.00	RIB-EYE STEAK BUFALO 200GR	44.00
FILET GENTLEMANS CUT 250GR	56.00	RIB-EYE STEAK BUFALO 300GR	64.00
		<b>CARNE DE BISONTE</b>	
FILET LADYS CUT 180GR	53.00	FILET GENTLEMANS CUT 250GR	73.00
<b>BEILAGEN</b>		<b>DIPS</b>	
SAISON SALAT	8.50	CHIMI-CHURRI	
BOHNEN IM SPECKMANTEL	7.00	BÜFFEL-KRÄUTERBUTTER	
MAISKOLBEN MIT KRÄUTERBUTTER	7.50	BBQ-SAUCE	
POMMES-FRITES	6.00	ALIOLI	
KROKETTEN	6.50		
ROSMARIN KARTOFFELN	6.50		

## SPEZIALITÄTEN BODEGA

<b>PAELLA MIXTA (AB 2 PERSONEN)</b>	36.00 P.P	<b>TARTAR BUFALO 140GR</b>	42.00
PAELLA MIT FLEISCH, MEERESFRÜCHTEN UND GEMÜSE		TARTAR VOM BÜFFEL MIT POMMES/SALAT	
		<b>GOURMETSPIESS</b>	45.00
		SPIESS MIT RINDER- UND BISONFILET	