

Ensaladas | Salate

Ensalada Verde Grüner Salat	9.50
Ensalada Mixta Gemischte Blattsalate mit Brotcroûtons	11.50
Ensalada de Canonigos con Huevo Nüsslisalat mit Ei	12.50
Ensalada de Canonigos con Avocado Nüsslisalat mit Avocado	13.50
Rucola con Parmesan Rucolasalat mit Parmesan	13.50

Sopas | Suppen

Sopa de Almendras con Azafrán Safran-Mandelsuppe	11.50
Caldo Verde Kartoffelsuppe mit Kohl, Olivenöl und Paprikawurst	11.50
Sopa de Tomate Tomatencremesuppe	10.50

Entremeses | Vorspeisen

Tapas Kalte und lauwarne Spezialitäten vom Buffet	35.50
	¹ / ₂ Portion 19.50
Mejillones la Fuente Miesmuscheln nach Spanischer Art an Weissweinsauce mit Tomatenwürfeln	19.50
Chorizo Flambeado al Brandy Flammierte Paprikawurst	15.50
Pata Negra Jamon Iberico 5J Iberischer Top-Rohschinken 5J «Der beste Schinken der Welt»	32.50
Carpaccio de Buy Rindscarpaccio mit Rucola und Parmesan	22.50

Pasta, Paella y Risotto

Pasta | Teigwaren

Gnocchi paprika		29.50
Gnocchi an Paprikarahmsauce mit Pouletstückchen	kleine Portion	24.50
Tagliatelle con Gambas		35.50
Nudeln mit Riesencrevetten, Tomatenwürfeln, Knoblauch und Peterli		
Penne Piri-Piri		24.50
Penne mit rassisger Tomatensauce	kleine Portion	19.50
Ravioli con Espinaca		26.50
Ravioli mit Spinat und Ricotta an Salbeibutter	kleine Portion	21.50
Spaghetti La Fuente		26.50
Spaghetti mit Zucchetti, Auberginen, Tomaten, Knoblauch	kleine Portion	21.50

Paella

Paella Valenciana minimo 2 personas	pro Pers.	49.50
Berühmte spanische Reisspezialität, à la minute zubereitet mit Poulet, Meeresfrüchten, Paprika, Erbsen und Safran, ab 2 Personen		
Zubereitungszeit ca. 35 Minuten		

Risotto

Risotto con Boletos		28.50
Risotto mit Steinpilzen	kleine Portion	23.50
Risotto Basilico y Gambas		35.50
Basilikumrisotto mit grillierten Riesencrevetten	kleine Portion	30.50

Pescados y Mariscos

Pescados y Mariscos | Fisch und Meeresfrüchte

Salmon a la Parrilla		37.50
Lachstranche vom Grill mit Cocktailsauce, La Fuente-Reis* und Gemüse		
Pangasius a la parrilla		35.50
Pangasius vom Grill mit Cocktailsauce, La Fuente-Reis* und Gemüse		
Parrillada de Pescados		45.50
Querschnitt unserer Fische vom Grill mit Cocktailsauce, La Fuente-Reis* und Gemüse		
Pincho De Gambas		45.50
Riesencrevetten-Spiess vom Grill mit La Fuente-Reis* und Gemüse		
Rape con Brunoise		43.50
Seeteufelfilet vom Grill mit Gemüsewürfel, Risotto und Gemüse		
Plato la Fuente		45.50
Seeteufel, Riesencrevetten, Miesmuscheln mit Tomaten und Weisswein vorbereitet und serviert nach portugiesischer Art mit La Fuente-Reis*		
Fische nach Tagesangebot		
Thunfisch		45.50
Seezunge		49.50
Ganze Fische nach Tagesangebot, ab 2 Personen	pro Pers.	49.50
Seewolf, Steinbutt, Dorade, Red snapper, Sill snapper		

* La Fuente-Reis: Reis nach Art des Hauses zubereitet mit Knoblauch, Pinienkernen, Paprikapulver, Zwiebeln, Lorbeer und Piri-Piri

Preise in CHF, inkl. MwSt. 8.0%

Carnes y Aves

Carnes y Aves | Fleisch und Geflügel

Filete de Buey con «Cafe de Paris» 180g	49.50
US-Rindsfilet mit Kräuterbutter, Kartoffelgratin und Gemüse	
Filete de Buey con Pepe 180g	49.50
US-Rindsfilet mit Pfefferrahmsauce, Pommes frites und Gemüse	
Filete de Buey con Boletos 180g	49.50
US-Rindsfilet mit Steinpilzrahmsauce, Risotto und Gemüse	
Stroganoff de la Casa	49.50
US-Rindsfilet-Stroganoff mit Reis (Plattenservice)	
Entrecôte «Cafe de Paris» 220g	45.50
US-Rindsentrecôte mit Kräuterbutter, Pommes frites und Gemüse	
Entrecôte double min. 2 personas	pro Pers. 49.50
US-Doppeltes Entrecôte mit Sauce Bearnaise, Pommes frites und Gemüse, ab 2 Personen	
Parillada de Carne	44.50
Gemischte grillierte Fleischplatte mit Cocktailsauce, La Fuente-Reis* und Gemüse (Rind, Kalb, Lamm, Poulet)	
Escalopes de ternera con Limon	42.50
Kalbsschnitzel an Zitronenrahmsauce, Nudeln und Gemüse	
Pechuga de Pollo a la Paprica	32.50
Gebratene Pouletbrust an Paprikarahmsauce, La Fuente-Reis* und Gemüse	
Cordero Rosmarino	42.50
Lammrückenfilet an Rosmarinbutter mit Risotto und Gemüse	

* La Fuente-Reis: Reis nach Art des Hauses zubereitet mit Knoblauch, Pinienkernen, Paprikapulver, Zwiebeln, Lorbeer und Piri-Piri

Preise in CHF, inkl. MwSt. 8.0%