



Spanisches Restaurant
Tapasbar und Weinhalle

ST Erzlich
willkommen
Bienvenidos



Spanisches Restaurant
Tapasbar und Weinhalle

MENU- VORSCHLÄGE

Für GRUPPEN ab 10 Personen

Diese Vorschläge enthalten unsere Spezialitäten und wurden mit Sorgfalt für Sie zusammengestellt. Ihre ganz speziellen Wünsche nehmen wir sehr gerne entgegen. Die Preise verstehen sich pro Person. Kinderpreise auf Anfrage.

Gerne bereiten wir auch Gerichte für Sie vor, die nicht auf der Speisekarte sind, wie Gerichte mit Fleisch (Kalb-, Lammfleisch usw.) und Beilagen und Dessert nach Wahl sowie Fleisch vom Barbecue Grill.

Wir freuen uns, Sie und Ihre Familie, Ihre Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, Ihre Kunden, Ihre Freunde für ein romantisches Abendessen, für einem frohen Geburtstag, für eine Familienfeier, für ein Geschäftsessen oder für ein Dankeschön bei uns im neuen La Finca willkommen zu heissen und verwöhnen zu dürfen.

Cordiales saludos

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Enrique Jimenez', with a large, stylized flourish above it.

Enrique Jimenez
mit Familie und Personal



Spanisches Restaurant
Tapasbar und Weinhalle

MENU- VORSCHLÄGE

1

Ensalada La Finca

La Finca Salat

Paella mixta

Paella mit Fleisch und Meeresfrüchten

Crema Catalana

Orangen- und Vanillecreme mit caramelisiertem Zucker

CHF 64.50

2

Tapas frias y calientes à Discrétion

Kalte und warme Tapas à Discrétion

Crema Catalana

Orangen- und Vanillecreme mit caramelisiertem Zucker

CHF 70.50



Spanisches Restaurant
Tapasbar und Weinhalle

MENU- VORSCHLÄGE

3

Ensalada La Finca

La Finca Salat

Pollito con salsa La Finca y papas fritas

Mistchratzerli mit La Finca Sauce und Pommes Frites

Pijama

Flan de huevos con helado de vainilla, nata montada y fruta

Crème Caramel mit Vanilleglace, Schlagrahm und Früchten

CHF 66.00

4

Jamon Serrano y queso Manchego

Spanischer Rohschinken und Manchego Käse

Plato de ensalada mixta con cola de langostinos a la plancha

Salatteller mit grillierten Riesencrevetten

Manzana al horno

Apfel im Ofen gebacken mit Schlagrahm und Zimtglace

CHF 61.50



Spanisches Restaurant
Tapasbar und Weinhalle

MENU- VORSCHLÄGE

5

Hojas de ensalada con semillas y cereales
Blattsalat mit verschiedenen Kernen und Getreidekörner

Banderilla de carne con papas fritas
Riesenfleischspieß mit Pommes Frites

Crema Catalana
Orangen-und Vanillecreme mit caramelisiertem Zucker

CHF 67.50

6

Picadillo Andaluz
Thunfisch, Eier, Tomaten, Peperoni, Zwiebeln, Gurken, Oliven

Gambas al ajillo y arroz con mantequilla
Crevetten an Olivenöl und Knoblauch mit Butterreis

Pijama
Flan de huevos con helado de vainilla, nata montada y fruta
Crème Caramel mit Vanilleglace, Schlagrahm und Früchten

CHF 63.00

7

Plato de tapas frias
Kalter Tapasteller

Magro del cuadril a la barbacoa
servido con papa asada y salsa agria y verdura de la temporada
Rindshuft aus dem Barbacoa Grill
serviert mit Baked Potatoes und Saisongemüse

Choco Banana
Platano con helado de vainilla y chocolate, nata y chocolate caliente
Choco Banana
Banane mit Vanille- und Schokoladenglace, Schlagrahm und heisser Schokolade

CHF 76.50

8

Gazpacho Andaluz
Gazpacho Andaluz

Pata de cordero a la barbacoa
servido con papas gratinadas y verdura de la temporada
Ganzes Lammgigot aus dem Barbacoa Grill
serviert mit Kartoffelgratin und Saisongemüse

Mousse de Mango
Mangomousse

CHF 66.50



Spanisches Restaurant
Tapasbar und Weinhalle

MENU- VORSCHLÄGE

9

Ensalada La Finca

La Finca Salat

Lenguado a la plancha con arroz con mantequilla y verdura de la temporada

Seezunge vom Grill
mit Butterreis und Saisongemüse

Mousse de Mango

Mangomousse

CHF 56.50

10

Ensalada de Nüssli

Nüsslissalat

Dorada Royal al horno sobre papas, cebollas, pimientos rojos y tomates

Dorade Royal aus dem Ofen
mit Kartoffeln, Zwiebeln, Tomaten und Peperoni

Fruta fresca con chocolate caliente

Frischer Fruchtsalat mit heisser Schokoladensauce

CHF 65.50

MENU- VORSCHLÄGE

11

Consomé al Jerez
Consommé al Jerez

**Solomillo de cordero a la plancha
con papas gratinadas y verdura de la temporada**
Lammfilet vom Grill
mit Kartoffelgratin und Saisongemüse

Mousse de platano
Bananenmousse

CHF 51.50

12

Ruccola con parmesan
Ruccola mit Parmesan

**Solomillo de ternera a la plancha
con papas gratinadas y verdura de la temporada**
Kalbsfilet vom Grill mit Kartoffelgratin und Saisongemüse

Crema Catalana
Orangen- und Vanillecreme mit caramelisiertem Zucker

CHF 69.50



Spanisches Restaurant
Tapasbar und Weinhalle

MENU- VORSCHLÄGE

13

Ensalada verde
Grüner Salat

Pechuga de pollo a la plancha con papas fritas
Pouletbrust vom Grill mit Pommes Frites

Ensalada de fruta fresca con helado
Frischer Fruchtsalat mit Glace

CHF 44.50

14

Crema de tomate
Frische Tomatencrèmesuppe

Plato de ensalada mixta con calamares fritos
Salatteller mit frittierten Calamares

Crema Catalana
Orangen- und Vanillecreme mit caramelisiertem Zucker

CHF 47.50



MENU- VORSCHLÄGE

15

Picadillo Andaluz

Thunfisch, Eier, Tomaten, Peperoni, Zwiebeln, Gurken und Oliven

Solomillo de caballo a la plancha con papas fritas y verdura de la temporada

Pouletbrust vom Grill mit Pommes Frites

Crema Catalana

Orangen- und Vanillecreme mit caramelisiertem Zucker

CHF 68.50

16

Pan con ajillo y pan Tumaca

Knobli- und Tomatenbrot

Pincho Marroqui de carne con papas fritas

Fleischspieß nach marrokanischer Art mit Pommes Frites

Flan de huevos con nata

Crème Caramel mit Schlagrahm

CHF 54.50

MENU- VORSCHLÄGE

17

Vegetarisch

Pan con ajillo y pan Tumaca

Knobli- und Tomatenbrot

Plato de verdura de la temporada y papa adada con nata agria

Gemüseteller mit Saisongemüse und Ofenkartoffel mit Sour Cream

Manzana al horno guarnida con nata y helado de canela

Apfel im Ofen gebacken, garniert mit Schlagrahm und Zimtglace

CHF 39.50

18

Su menu à su gusto

**Diganos su deseo, con gusto preparemos
su menu à placer**

Ihr Wunschmenu

Gerne stellen wir Ihr Wunschmenu zusammen