



Was sind Tapas:

Tapas sind kleine Portionen, Vorspeisen oder Snacks, die typisch für den mediterranen Raum sind und in Bars und Restaurants zu Getränken wie Wein, Bier oder Wermut serviert werden.

Das Wort Tapas kommt von „Tapear“ dies ist die kulturelle Gewohnheit, von Bar zu Bar zu ziehen, Kontakte zu knüpfen und die Portionen zu genießen, die von Oliven bis hin zu aufwendigen Gerichten reichen.

Tapas are small portions, starters or snacks that are typical of the Mediterranean region and are served in bars and restaurants alongside drinks such as wine, beer or vermouth.
The word 'tapas' comes from 'tapear', which refers to the cultural habit of going from bar to bar, socialising and enjoying the dishes, which range from olives to elaborate meals.

Les tapas sont de petites portions, des amuse-bouches ou des en-cas typiques de la région méditerranéenne, servis dans les bars et les restaurants pour accompagner des boissons telles que le vin, la bière ou le vermouth.

Le mot « tapas » vient de « tapear », qui désigne cette habitude culturelle consistant à passer de bar en bar pour nouer des contacts et déguster des bouchées allant des olives à des plats élaborés.

Bodega vino & Tapas

Besondere Vorspeisen «Portugiesische Pinchos» (Wie Bruschettas)

Sardinen in Olivenöl auf Tomaten-Paprika-Gurkensalat 11.50 CHF

Sardines in olive oil on a tomato, bell pepper and cucumber salad

Sardines à l'huile d'olive sur une salade de tomates, poivrons et concombres

Alheira (Geflügelfleisch, Olivenöl, Knoblauch, Paprika und Brot) mit geraffelm Ziegenkäse 14.50 CHF

Alheira (poultry, olive oil, garlic, peppers and bread) with grated goat cheese

Alheira (Viande de volaille, huile d'olive, ail, poivrons et pain) avec du fromage de chèvre râpé

Duo Thunfisch und Lachs Tatar mit Avocado und Japanischer Mayonnaise 21.50 CHF

Mediterranean tuna and salmon tartar with avocado and Japanese mayonnaise

Tartare méditerranéen de thon et de saumon avec avocat et mayonnaise japonaise

Klassisches Beefsteak Tartar garniert mit roter & weisser Zwiebelmarmelade, Chili & Toast 70gr 21.50 CHF

Beefsteak Tartar with jam of red and white onions, chili and toast

Steak Tatar garni avec confit d'oignons blanches et rouges, chili et toast

Drei verschiedene Sorten portugiesischer Ziegenkäse, Schafskäse, Kuh und Oliven 14.50 CHF

Featuring three varieties of Portuguese goat cheese, sheep cheese, Cow and olives

Trois variétés différentes de fromages portugais : fromages de chèvre, de brebis, de vache et olives

«Portugiesische Räucherwurst», «Linguinça» oder «Chouriço» gebraten in Rotwein Stück 12.50 CHF

Portuguese smoked sausage « Linguinça » or « chouriço » fried in red wine

« Sausisse fumée portugaise, « Linguinça » ou « Chouriço » poêlées au vin rouge

Tapas de Ensaladas | Salat

Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Gurkensalat mit Oliven und Feta 13.50 CHF

Tomato, bell pepper, onions, cucumber salad with olives and feta

Tomates, poivrons, oignons, salade de concombres aux olives et à la feta

Oktopussalat mit gehacktem rotem Paprika, gehacktem Koriander, Olivenöl 14.00 CHF

Octopus salad with chopped red bell pepper, chopped cilantro and olive oil

Salade de poulpe au poivron rouge haché, à la coriandre hachée et à l'huile d'olive

Kichererbsen, Tomaten, Paprika, Gurkensalat mit Ingwer 13.50 CHF

Chickpeas, tomatoes, bell peppers and cucumber salad with ginger

Salade de pois chiches, tomates, poivrons et concombres au gingembre

Kabeljausalat mit Zwiebeln, Olivenöl und Oliven 14.50 CHF

Cod salad with onions, olive oil, and olives

Salade de morue aux oignons, à l'huile d'olive et aux olives

Bufalona Caprese (Tomaten, Büffelmozzarella und frischem Basilikum) 15.50 CHF

Bufalona Caprese (tomatoes, buffalo mozzarella and fresh basil)

Bufalona Caprese (tomates, mozzarella de bufflonne et basilic frais)

Alle Preise verstehen sich inklusive 8,1%MwS

Tapas de sopa | Suppe

Hummersuppe mit Black-Tiger-Crevetten & mit Cognac verfeinert	14.50 CHF
Lobster soup with black tiger prawns & enhanced with cognac	
Soupe de homard aux crevettes Black Tiger, rehaussée d'une touche de cognac	
Gazpacho (kalte Gemüsesuppe mit gehacktem Ei und Cherrytomaten-Tostada	13.50 CHF
Cold vegetable soup with chopped egg and cherry tomato tostada	
Soupe froide aux légumes avec des œufs hachés et une tostada aux tomates cerises	

Tapas de Marisco | Meeresfrüchte

Calamarisknusperli mit Knoblauch-Chilisauce	12.50 CHF
Crispy Squid Bites with Garlic Chili Sauce/	
Beignets de calamars à la sauce à l'ail et au piment	
Venusmuscheln in Weissweinsauce mit Knoblauch	12.50 CHF
Clams in white wine sauce with garlic/	
Palourdes à la sauce au vin blanc et à l'ail	
Gegrillter Oktopus nach "Lagareiro Art" mit Kartoffeln und Knoblauch	16.00 CHF
Grilled octopus "Lagareiro style" with potatoes and garlic	
Poulpe grillé à la « Lagareiro» avec pommes de terre et ail	
Gegrillte Garnelen mit Pilz, Knoblauch, Zwiebeln und Koriander	16.50 CHF
Grilled prawns with mushrooms, garlic, onions and coriander	
Crevettes grillées aux champignons, à l'ail, aux oignons et à la coriandre	
Gebratene Jakobsmuscheln an Spinatsalat, Granatapfelvinaigrette	18.50 CHF
Pan-fried scallops with spinach salad and pomegranate vinaigrette	
Noix de Saint-Jacques poêlées accompagnées d'une salade d'épinards à la vinaigrette à la grenade	

Tapas Del Mar | Fisch

Kabeljau im Ofen gratiniert mit Rahm	15.00 CHF
Cod baked in gratin with cream/ Morue gratiné au four à la crème	
Schwarze Augenbohnen mit Kabeljau-Knoblauch	15.00 CHF
Black-eyed peas with cod and garlic / Haricots noirs aux œufs de morue et à l'ail	
Fischknusperli mit Zitronengarnitur & Tartaresauce	14.50 CHF
Crispy Fish with Lemon Garnish/ Beignets de poisson accompagnés d'une garniture au citron	

Tapas Vegetarianas | Vegi

Safranrisotto mit Steinpilzen	12.50 CHF
Saffron and boletus mushroom with risotto	
Risotto au safran et aux cèpes	
Rösti mit gemischten Pilzen und Bergkäse überbacken	11.50 CHF
Rösti topped with mixed mushrooms and mountain cheese	
Rösti gratiné aux champignons variés et au fromage de montagne	
Raviolo mit Pecorino Pienza, Aubergine Füllung an Tomatensauce und Basilikum	(3 stuck) 21.50 CHF
Ravioli with Pecorino Pienza and aubergine filling, served with tomato sauce and basil	
Ravioli au pecorino de Pienza, farcis à l'aubergine, accompagnés d'une sauce tomate au basilic	

Alle Preise verstehen sich inklusive 8,1% MwSt

Tapas De Carne | Fleisch

Rindsburger im Hausbrötli, Alpkäse, Tomaten, Gurke, gerösteten Zwiebeln & Spiegelei	27.50 CHF
Beef burger in a homemade bun, Alpine cheese, tomatoes, gherkin, fried onions & a fried egg	
Burger de bœuf dans un petit pain maison, fromage d'alpage, tomates, concombre, oignons grillés et œuf au plat	
Rinds-Entrecôte mit Kräuterbutter 180 gr	29.50 CHF
Sirlon of beef with herb butter	
Entrecôte de bœuf au beurre aux fines herbes	
Schweinehäppchen mit Speck in Rosmarinsauce und Knoblauch	21.00 CHF
Pork bites with bacon in a rosemary and garlic sauce	
Bouchées de porc au lard, à la sauce au romarin et à l'ail	
Lammentrecôte nach provenzalischer Art & Pistazienkruste 160 gr	29.00 CHF
Grilled Provençal-style lamb entrecôte with a pistachio crust	
Entrecôte d'agneau grillée à la provençale, en croûte de pistaches	
Entenbrust nach Art des Hauses mit Ginja sauce (portugiesischer Sauerkirschlikör)	29.50 CHF
House-style duck breast with ginja sauce (Portuguese sour cherry liqueur)	
Magret de canard à la manière de la maison, accompagné d'une sauce au ginja (liqueur portugaise à base de cerises acides)	
Schweingeschnetzeltes nach „Alentejo Art“ mit Venusmuscheln	21.50 CHF
Pork Strips "Alentejo Style" with Clams	
Émincé de porc à la mode de l'Alentejo aux palourdes	

Beilagen/ Side dishes/ Accompagnements :

Gegrillte Kartoffeln mit Knoblauch	3.90 CHF
Grilled Potatoes with Garlic	
Pommes de terre grillées à l'ail	
Pomme frites/ French fries/ Frites	3.90 CHF
Röstigalletten	3.90 CHF
Risotto	3.90 CHF
Marktfisches Gemüse/ Market-fresh vegetables/ Légumes frais du marché	6.80 CHF
Brot Supplement/ Bread Supplement/ Supplément pour le pain	3.00 CHF

Alle Preise verstehen sich inklusive 8,1%MwS



Kinderkarte Restaurant Cavallino

Daisy

Pommes Frites mit Ketchup & Mayonnaise
Frites avec Ketchup et sauce mayonnaise
French fries with ketchup
CHF 7,50

Lion King

Frankfurter(Nobre) Würstchen & Pommes Frites
Saucisses de Francfort (Nobre) et frites
Frankfurter (Nobre) sausages with French fries
CHF 13,50

Bugs Bunny

Chicken Nuggets mit Pommes frites
Chicken Nuggets avec frites
Chicken Nuggets with French fries
CHF 15,50

Super Mario

Pizza bis 14 Jahren CHF 16.00
Tomaten, Mozzarella, Oregano und was Du sonst
noch gerne hast!
Pizza pour les moins de 14 ans
Tomates, mozzarella, origan et tout ce que tu
aimes !
Pizza for children up to 14 years old
Tomatoes, mozzarella, oregano and whatever else
you fancy!

Asterix

Pasta
Bolognese / Napoli
CHF 14,50

Heidi

Paniertes Schnitzel mit Pommes Frites
Escalope panée avec frites
Breaded schnitzel with French fries
CHF 19,50

Dino

Schokoladenmousse mit Smarties
Mousse au chocolat
Chocolate mousse
CHF 7,50

