

Arroz... Chicken... Pollo...

401 *Arroz con Pollo*

TYPICAL COSTARRICAN FOOD: RICE WITH CHICKEN AND VEGETABLES.
TYPISCHES GERICHT VON COSTA RICA: REIS MIT HUHN UND GEMÜSE.

402 *Arroz al Oriente*

TROCITOS DE POLLO EN SALSA CURRY, SERVIDO CON ARROZ CON FRUTAS.
PIECES OF CHICKEN IN A CURRY SAUCE, SERVED WITH RICE AND FRUIT.
GESCHNETZELTES HUHN AN EINER CURRY-SAUCE, SERVIERT MIT REIS MIT FRÜCHTEN.

403 *Arroz al Cazador*

TROCITOS DE POLLO CON TOCINETA Y HONGOS, PREPARADO CON UNA DELICIOSA
SALSA AL VINO TINTO.
PIECES OF CHICKEN COOKED WITH BACON AND MUSHROOMS IN A RED WINE SAUCE.
GESCHNETZELTES HUHN MIT SPECK UND PILZEN, PREPARIERT AN EINER ROTWEINSAUCE.

y Pastas...

451 *Spaghetti Bolognese*

SPAGHETTI EN SALSA DE CARNE MOLIDA Y TOMATE.
SPAGHETTI IN A TOMATO SAUCE WITH BEEF.
SPAGHETTI MIT HACKFLEISCH UND TOMATENSAUCE.

452 *Spaghetti Alfredo*

SPAGHETTI EN SALSA BLANCA Y TROCITOS DE JAMON CON HONGOS.
SPAGHETTI IN A WHITE CREAM SAUCE WITH PIECES OF HAM AND MUSHROOMS.
SPAGHETTI AN EINER WEISSEN SAUCE UND GESCHNITTENEM SCHINKEN UND PILZE.

453 *Ravioli en Salsa de Tomate*

RAVIOLI IN A TOMATO SAUCE.
RAVIOLI AN EINER TOMATENSAUCE.

Entradas

Hors d'oeuvres:

Calientes:

201 *Consomé de Pollo*
CHICKEN BOUILLON.
HÜHNER KRAFTBRÜHE.

202 *Consomé de Res*
BEEF BOUILLON.
FLEISCH KRAFTBRÜHE.

203 *Consomé al Huevo*
BOUILLON WITH EGG.
KRAFTBRÜHE MIT EI.

204 *Consomé al Jeréz*
BOUILLON WITH BRANDY.
KRAFTBRÜHE MIT BRANDY.

205 *Sopa de Cebolla*
(con vino blanco)
ONION SOUP WITH WHITE WINE.
ZWIEBELSUPPE MIT WEISSWEIN.

206 *Sopa de Vegetales*
VEGETABLE SOUP.
GEMÜSESUPPE.

207 *Crema de Papas*
CREAM OF POTATO.
KARTOFFELCREMESUPPE.

Frías:

250 *Ensalada Mixta*
MIXED SALAD.
GEMISCHTER SALAT.

251 *Tomate Relleno con Atún*
TOMATO FILLED WITH TUNA FISH.
TOMATE GEFÜLLT MIT THUNFISH.

252 *Tomate Relleno con Queso*
TOMATO FILLED WITH CHEESE.
TOMATE GEFÜLLT MIT KÄSE.

253 *Coctel de Palmito*
PALM HEART COCKTAIL.
PALMENHERZ COCKTAIL.

254 *Melón con Jamón Crudo*
MELON WITH HAM.
MELONE MIT TROCKEN SCHINKEN.

IMPUESTOS INCLUIDOS. TAXES ARE INCLUDED. STEUERN IN BEGRIFFEN.

Platos Fríos:

- | | |
|---|--|
| <p>301 <i>Plato de Ensalada</i>
SALAD PLATTER.
SALAT TELLER.</p> | <p>305 <i>Plato de Salami</i>
PORTION OF SALAMI.
SALAMITELLER.</p> |
| <p>302 <i>Ensalada de Atún</i>
TUNA FISH SALAD.
THUNFISCH-SALAT.</p> | <p>306 <i>Plato de Jamón</i>
PORTION OF HAM.
SCHINKENTELLER.</p> |
| <p>303 <i>Ensalada de Salchichón</i>
SAUSAGE SALAD WITH CHEESE.
WURSTSALAT MIT KÄSE.</p> | <p>307 <i>Plato de Quesos</i>
PORTION OF CHEESE.
KÄSETELLER.</p> |
| <p>304 <i>Ensalada de Papas</i>
POTATO SALAD.
KARTOFFELSALAT.</p> | <p>308 <i>Plato Variado</i>
PORTION OF SALAMI, HAM AND CHEESE.
GEMISCHTER TELLER MIT SALAMI, KÄSE
ROH-SCHINKEN UND TROCKENFLEISCH</p> |

Platos Calientes:

- | | |
|---|---|
| <p>351 <i>Ración de Papas Fritas</i>
PORTION OF FRENCH FRIES.
POMMES-FRITES TELLER.</p> | <p>360 <i>*Salchicha de Ternera</i>
GRILLED VEAL SAUSAGE
KALBSBRATWURST VON GRILL.</p> |
| <p>352 <i>Ración de Papas Fritas con Huevo</i>
PORTION OF FRENCH FRIES WITH EGG.
POMMES-FRITES MIT EI.</p> | <p>361 <i>*Salchicha Vienesa</i>
HOT VIENNA SAUSAGE.
WIENERWÜRSTCHEN.</p> |
| <p>353 <i>Roesti con Huevo</i>
SWISS FRIED POTATOES WITH EGG.
RÖSTI MIT EI.</p> | <p>363 <i>*Res en Salsa</i>
HUNGARIAN-STYLE GOULASH
RINDFLEISCH GULASCH.</p> |
| <p>354 <i>*Chuleta de Cerdo a la Parrilla</i>
SMOKED PORK CUTLET
KASSELER VOM GRILL.</p> | <p>364 <i>Vegetales Mixtos</i>
MIXED VEGETABLES PLATTER.
GEMÜSETELLER.</p> |

ESTOS PLATOS SE SIRVEN A SU GUSTO CON: ARROZ, PURÉ DE PAPAS, PAPAS FRITAS O ROESTI.
THESE PLATES WILL BE SERVED AT YOUR CHOICE WITH: RICE, MASH POTATO, FRENCH FRIES OR ROESTI.
DIESE TELLER WERDEN NACH IHREM GESCHMACK MIT: REIS, KARTOFFELSTOCK, POMMES-FRITES ODER ROESTI SERVIERT.

Especialidades/ Swiss Specialities

501 *Wiener Schnitzel*

LA TRADICIONAL CARNE EMPANIZADA AL ESTILO VIENA.
THE FAMOUS BREADED VEAL STEAK, FRIED VIENNA-STYLE.

502 *Pechuga de Pollo a la Parrilla*

GRILLED CHICKEN BREAST.
HÜHNERBRÜSTCHEN VOM GRILL.

503 *Zuercher Geschnetzeltes*

TROCITOS DE CARNE DE TERNERA CON HONGOS EN SALSA BLANCA CON JEREZ.
SMALL PIECES OF VEAL AND MUSHROOMS IN A WHITE SAUCE WITH CHERRY.

504 *Entrecote Café de Paris*

LOMO A LA PARRILLA, ADORNADA CON LA CONOCIDA MANTEQUILLA CAFÉ DE PARIS.
GRILLED LOIN STEAK, GARNISHED WITH THE FAMOUS CAFÉ PARIS BUTTER.

505 *Pepper Steak Flambé*

STEAK DE PIMIENTA, FLAMBEADO CON BRANDY.
PFEFFER STEAK FLAMBIERT MIT BRANDY.

506 *Gordon Bleu*

CARNE DE RES RELLENA CON QUESO Y JAMON.
DELICIOUS VEAL FILLED WITH CHEESE AND HAM.

TODOS LOS PLATOS SE SIRVEN A SU GUSTO CON: ARROZ, PAPAS A LA FRANCESA, PURE DE PAPAS O ROESTI.
ABOVE DISHES WILL BE SERVED AT YOUR CHOICE WITH RICE, FRENCH FRIES, MASHED POTATO OR ROESTI.
OBIGE SPEISEN WERDEN SERVIERT NACH WUNSCH MIT: REIS, KARTOFFELSTOCK, ROESTI ODER POMMES
FRITES.

Y / AND / UND: VEGETALES DEL DIA Y PAN SUIZO. VEGETABLES OF THE SEASON AND SWISS BREAD.
TAGESGEMÜSE UND HAUSGEMACHTES BROT.

de Suiza:

(min. 2 pers.)

550 *Fondue de Fromage (Käsefondue)*

LA TRADICIONAL SOPA DE QUESO SUIZA SERVIDA CON TROCITOS DE PAN.
THE TRADITIONAL SWISS CHEESE FONDUE SERVED WITH PIECES OF BREAD.

551 *Fondue Bourguignonne*

LA FONDUE DE CARNE CON SUS DIFERENTES SALSAS QUE UD. MISMO
COCINA EN SU MESA.
THE FAMOUS MEAT FONDUE SERVED WITH VARIOUS SAUCES.

Postres *Desserts:*

- | | |
|--|---|
| <p>600 <i>Helados</i>
ICE-CREAM.
GLACEES.</p> <p>601 <i>Queque Seco</i>
CAKE.
KUCHEN.</p> <p>603 <i>Ensalada de Frutas</i>
FRUITSALAD.
FRÜCHTESALAT.</p> <p>605 <i>Flan de Caramelo</i>
CREAM CARAMEL.
CARAMELKÖPFCHEN.</p> <p>607 <i>Café Helado con Licor</i>
ICED COFFEE WITH LIQUEUR.
EISKAFFEE MIT LIKÖR.</p> <p>609 <i>Copa Melba</i>
PEACH-MELBA.
COUP MELBA.</p> | <p>1 CREMA
VANILLA
VAINILLE</p> <p>2 CHOCOLATE
SCHOKOLADE</p> <p>3 FRESA
STRAWBERRY
ERDBEEREN</p> |
| <p>602 <i>Pie de Manzana</i>
APPLE PIE.
APFEL WÄHE.</p> <p>604 <i>Banana Split</i></p> <p>608 <i>Merengue con Helado</i>
MERINGUE WITH ICE CREAM.
MERENGUE-GLACEE.</p> <p>610 <i>Pera Bella Helena</i>
PEAR BELLE HELENE.
BIRNE BELLE HELENE.</p> | |

Cafés y Tés:

- | | |
|---|---|
| <p>800 <i>Café Negro</i></p> <p>801 <i>Expresso</i></p> <p>804 <i>Capuccino</i></p> <p>1020 <i>Kafi-Fertig</i></p> <p>1021 <i>Café Irlandés</i>
<i>Irish Coffee</i></p> | <p>802 <i>Café con Leche</i></p> <p>803 <i>Café con Crema</i></p> <p>850 <i>Té Negro</i></p> <p>851 <i>Té con Leche</i></p> |
|---|---|

Digestivos

- | | |
|--|---|
| <p>1000 <i>Kirsch</i></p> <p>1001 <i>Williams</i></p> <p>1002 <i>Cointreau</i></p> <p>1003 <i>Drambuie</i></p> <p>1005 <i>Benedictine</i></p> <p>1016 <i>Pflümli</i></p> <p>1017 <i>Obstler / Fräsch</i></p> | <p>1006 <i>Café Rica</i></p> <p>1007 <i>Golden Cream</i></p> <p>1008 <i>Grand Marnier</i></p> <p>1009 <i>Cognac Martell</i></p> <p>1025 <i>Hennessy</i></p> <p>1022 <i>Amaretto</i></p> <p>1023 <i>Creme de Menthe</i></p> <p>1019 <i>Gravensteiner</i></p> |
|--|---|