



MENU DEL MIERCOLES (Mittwoch)

Menü I

Ocopa – Kartoffeln in einer Sauce aus gelber Andenschoten, Huacatay, Milch und Frischkäse

Pollo Broaster – würzig gebackenes Hähnchen mit hausgemachten Pommes
CHF 24.50



Menü II

Gemischter Salat

Pollo Broaster – würzig gebackenes Hähnchen mit hausgemachten Pommes

CHF 24.50



Menü III

Gemischter Salat

Arroz con Verduras – roter Reis gebraten mit Karotten, Kürbis, Erbsen und Paprika

CHF 21.00





MENU DEL JUEVES (Donnerstag)

Menü I

Solterito – Salat mit Zwiebeln, Tomaten, grüne Bohnen, Aji Limo und Koriander

Estofado de Carne – geschmortes Rindfleisch in Tomatensauce mit Karotten, Erbsen, Kartoffeln und Reis

CHF 24.50



Menü II

Gemischter Salat

Estofado de Carne – geschmortes Rindfleisch in Tomatensauce mit Karotten, Erbsen, Kartoffeln und Reis

CHF 24.50



Menü III

Solterito – Salat mit Zwiebeln, Tomaten, grüne Bohnen, Aji Limo und Koriander

Guiso de Trigo – gedämpftes Getreide mit Aji Panca, Milch, Käse, Koriander und Reis

CHF 21.00





MENU DEL VIERNES (Freitag)

Menü I

Sopa de pollo– Hühnersuppe, Kartoffeln, Nudeln und Ei

Estofado de calabacin- Eintopf mit Kürbis, Erbsen, Karotten, Kartoffeln, Tomaten und Reis

CHF 24.50



Menü II

Gemischter Salat

Pollo al Mani-Poulet in Erdnusssauce, Aji Panca, Kartoffeln und Reis

CHF 24.50



Menü III

Gemischter Salat

Estofado de calabacin- Eintopf mit Kürbis, Erbsen, Karotten, Kartoffeln, Tomaten und Reis

CHF 21.00

