

*grotto*

# SPEISEKARTE



Foto von Brigit Gerber, Porto Sommer 2009

cozinha portuguesa

cozinha portuguesa

cozinha portuguesa



**HERZLICH WILLKOMMEN – BEM VINDO!**  
**PORTUGAL IS(S)T IM GROTTTO**

Lieber Gast

Wir begrüßen Sie ganz herzlich bei uns im Grotto.

Portugal ist ein Land der Kontraste. Seine geographische Lage - im Südwesten Europas gelegen, durch Gebirge von Spanien getrennt und dem Atlantik zugewandt - hat die Geschichte des Landes entscheidend mitbestimmt. Fremde Menschen kamen ins Land, und die Portugiesen selbst fuhren über die Meere in fremde Länder. Die verschiedenen Einflüsse haben auch auf unserer Speisekarte ihre Spuren hinterlassen.

**Lassen Sie sich vom grotto-Team verwöhnen.**

Es lohnt sich, die Küche der Weltentdecker mit neugieriger Zunge kennen zu lernen und zu erforschen.

**En Guete! Bom apetite!**



## Unsere Philosophie in Küche und Service

Es ist uns zu wenig, wenn das Essen gut ist, der Wein recht war und der Service nett.

Mit unserem Einsatz in Service und Küche möchten wir nicht nur, dass Sie zufrieden sind. Wir möchten Sie verwöhnen, Sie begeistern und Ihre Wünsche erfüllen.

Gerne erfüllen wir auch Änderungswünsche, fragen Sie uns.

Unsere Speisen werden immer frisch zubereitet, darum ist mit kleinen Wartezeiten zu rechnen.

Wir verwenden ausschliesslich erstklassige Frischprodukte, wann immer möglich von regionalen Lieferanten und Fleisch nur in Bio-Qualität. Unsere Lieferanten sind Spezialisten auf ihrem Gebiet und garantieren uns einwandfreie, marktfrische Rohmaterialien. Unser Brot backen wir selbst.

Unsere Lieferanten:

Fleisch:	Metzgerei Meier, Windisch (fidelio),
Fisch:	Comestibles- & Gourmet-Service Fritz Gertsch AG, Thun
Gemüse/Früchte:	Berri AG Gemüsemarkt, Zürich (Früchte, Gemüse) Fuhrer, Remigen (Kartoffeln, Zwiebeln, Rüebli)
Eier:	Familie Siegrist, Oberbözberg
Spezialitäten aus Portugal:	Covin AG, Bachenbülach
Weine/Olivenöl	Eigenimport (bacchus huber&gerber)

Unser Fleisch stammt - wenn nicht anders vermerkt - immer aus der Schweiz (fidelio).

Da wir nur frische Fische und keine tiefgekühlten Produkte verarbeiten, wechselt bei uns das Angebot fast täglich. Bitte fragen Sie nach dem Tagesangebot.



# SOMMERLICH

## ENTRADAS / VORSPEISEN

Carpaccio de tamboril	Hauchdünn geschnittene Seeteufel-Médailles an portugiesischem Olivenöl	Fr. 24.50
Salada de melão com tomates	Eine sommerlich leichte Kombination von Melone und Cherrytomate	Fr. 10.50
Salada de queijo	Rucolasalat mit portugiesischem Ziegenkäse an Kirschendressing	Fr. 15.50
Gaspacho de maracujá	Die etwas andere Gaspacho mit erfrischender Passionsfrucht	Fr. 13.50
Sopa de verão	Exquisites Ananas-Erbesen-Süppchen	Fr. 10.50

## Pratos principais / Hauptspeisen

### Fleischgerichte

Borrego de Goa	Lammrückenfilet nach Goa-Art an rassisiger Currykokossauce (Beilage nach Wahl)	Fr. 45.-
Vitela	zartes Kalbspaillard an Madeirasauce (Beilage nach Wahl)	Fr. 48.-

Acompanhamento já incluído: Batatas de vapor, Batatas doradas, Arroz, Risotto, Gnocchi, Migas, Verduras, Salada

Folgende Beilagen sind im Preis inbegriffen: Salzkartoffeln, Bratkartoffeln, Reis, Risotto, Gnocchi, Migas und Gemüse oder Salat

### Fische

Bacalhau Gomes de Sá	Traditionelles kühles Stockfisch-Sommergericht (mit Zwiebeln, Ei und Kartoffeln)	Fr. 45.-
Sardinhas grelhadas	je nach Wetter servieren wir Ihnen grillierte Sardinen vom Holzkohlengrill oder aus der Küche, dazu servieren wir Bratkartoffeln und Aioli (nicht immer erhältlich)	Fr. 28.-



# GROTTO - SPEZIALITÄTEN

## ENTRADAS / VORSPEISEN

### Entradas / Vorspeisen

Gambas piri - piri	Crevetten an rassicem Knoblauch-Chili-Olivenöl	Fr. 21.50
Mexilões de Santiago	Grillierte Jakobsmuscheln auf marktfrischem Salat an Vinaigrette	Fr. 17.-
Prato de petiscos	Feine Kleinigkeiten kreiert von Carlos (geeignet für 1-2 Personen zum Apéro oder als Vorspeise)	Fr. 24.50

### Saladas / Salate

Salada "Grotto"	Blattsalat mit Früchten an hausgemachtem Portweindressing	Fr. 10.50
Salada portuguesa	Grüner Blattsalat mit Tomaten und Zwiebeln	Fr. 8.50

### Caldos e sopas / Suppen

Sopa de peixe	Pikante, reichhaltige Fischsuppe mit Muscheln, frischem Fisch und Crevetten, serviert auf getoastetem Knoblauchbrot	Fr. 23.-
Tagessuppe	fragen Sie nach dem Angebot	Fr. 8.50



## Pratos principais / Hauptspeisen

### Fleisch- und Geflügelgerichte

Bife à portuguesa	Butterzartes Rindfilet-Tournedos mit Rohschinken, Spiegelei, buntem Gemüse und, in portugiesischem Olivenöl, Rosmarin und etwas Knoblauch knusprig gebratenen Kartoffeln	Fr. 52.-
Frango piri-piri	Knusprig, pikantes Mistkartzerli piri-piri begleitet von Bratkartoffeln	Fr. 36.-
Espetada com milho frito	Rindfiletstückchen am Spiess, serviert mit weissem, fritiertem Mais und Gemüsesträusschen	Fr. 53.-

### Kombinationen Fisch und Fleisch

Die portugiesische Küche hat verschiedene Gerichte mit Fisch und Fleisch - eine für uns eher ungewohnte Kombination - lassen Sie sich von

Cataplana	Traditionelles algarvisches Gericht mit fangfrischen Seeteufelmédailles, Muscheln, Kalbfleischwürfeli, Gambas, Chouriço und Kartoffeln (ab 2 Personen)	pro Person Fr. 52.-
Mar e monte	Eine Kombination von Land und Wasser: Rindfilet, Lamm, Seeteufel, Crevetten und Muscheln begleitet von Rosinen-Reis	Fr. 55.-



## Fische

Espada preta                      Schwarzer Degenfisch (nicht immer erhältlich)  
aus den Tiefen des Atlantiks um Madeira                      Fr. 48.-

Wählen Sie die gewünschte Zubereitungsart

vinho d'algo                      - in Weisswein-Knoblauch gegart

leite de coco                      - in Kokosmilch gegart

com banana                      - in Eierteig mit karamelisierter Banane

Peixe grelhado                      je nach Angebot:

   Dorade                      Fr. 45.-

   Seeteufel                      Fr. 48.-

-                                      Seezunge                      Fr. 49.-

Acompanhamento já incluído: ;                      Folgende Beilagen sind im Preis inbegriffen:  
Batatas de vapor, Batatas doradas,                      Salzkartoffeln, Bratkartoffeln, Reis, Risotto,  
Arroz, Risotto, Gnocchi, Migas,                      Gnocchi, Migas und Gemüse oder Salat  
Verduras

Camarões gigantes                      Grillierte Riesencrevetten an scharfer Sauce  
com molho de piri-piri                      mit Rosinenreis                      Fr. 48.-

Calulu de peixe                      Eintopf mit verschiedenen frischen Meeres-  
fischen fein gewürzt nach Art von São Tomé                      Fr. 49.-

Sapateira no forno                      "Riesentaschenkrebse" eine Spezialität von  
der Nord-Westküste Portugals:  
mit Krebsfleisch, Brot und feinen Gewürzen  
gefüllte Krebschale im Ofen überbacken                      Fr. 49.-



## Vegigerichte

Moçambique (vegetal)	Kochbananen in Kokosmilch gekocht mit Rüeblì und Äpfeln (pikant)	Fr. 26.-
	Ravioli Zitronen-Melisse (lernwerk)	
	Vorspeise	Fr. 19.50
	Hauptgang	Fr. 28.-

Der Verein Lernwerk unterstützt die Integration von Menschen in den Arbeitsmarkt..  
In der Pastamanufaktur produzieren erwerbslose Jugendliche und Erwachsene  
täglich frische Teigwaren unter professioneller Anleitung. Mit dem Kauf unserer  
Produkte leisten Sie einen Beitrag an die Integration dieser Personen.

## Massa / Pasta / Teigwaren hausgemacht

	Vorspeise	Hauptspeise
Pappardelle, Tagliatelle, Fettuccine , Taglierini oder Kartoffel-Gnocchi	Fr. 15.-	Fr. 19.-
Mit Sauce nach Wahl:		
erfrischende Tomatensauce	Fr. 6.50	Fr. 12.-
Piri-Piri-Sauce (Crevetten, Kräuter, Knoblauch Tomaten, Olivenöl)	Fr. 8.50	Fr. 14.-