



Warum Tapas an der Nordseite des Furttales?

Weil sich das Casa da Graça mit einem Hauch von spanischen und portugiesischen Emotionen immer mehr Richtung Tapéo entwickelte, hat Graça für Sie das Tapas-Angebot auf über 30 Speisen vergrössert und die Öffnungszeit zum tapiar verlängert.

Unsere Öffnungszeiten 2019

Montag – Freitag 11.00 – 14.00 Uhr

Dienstag – Freitag 17.00 – 22.30 Uhr

Ausserhalb unserer Öffnungszeiten empfangen wir Sie gerne auch am Samstag und Sonntag nach Absprache für Bankette / Familienfeiern ab 15 Erwachsenen.

Sommerferien: 27.07 2019 – 09.08.2019



Tapas

Eine Tapa ist ein kleines Appetithäppchen, das in Tapas-Bars üblicherweise zu Wein, jedoch auch zu Bier gereicht wird. Tapas entsprechen den im östlichen Mittelmeerraum und im Nahen Osten gebräuchlichen Mezedes.

Papas arrugadas con aioli Runzelkartoffeln mit Knoblauch u. Olivenöl	Fr. 7.00
Albóndigas Fleischbällchen mit pikanter Tomatensauce	Fr. 8.00
Tortilla española Klassische spanische Kartoffeltortilla	Fr. 11.00
Pulpo a la gallega pequeña Octopus wie in Galizien traditionell zubereitet	Fr. 11.00
Chorizo assado Luftgetrocknete Paprikawurst vom Grill	Fr. 9.00
Croquetes del día Gefüllte Kroketten frittiert, täglich wechselnd	Fr. 7.00
Salpicon de marisco Meeresfrüchtesalat	Fr. 12.00



Champinones empanados	Fr. 9.00
Frische Champignons paniert, serviert mit Knoblauchmayonaise	
Pimientos de Padrón ,	Fr. 9.00
Paprikaschoten frittiert aus Padrón	
Pincho de pollo	Fr. 7.00
Knusprig pikante Pouletspiessli	
Chuletilhas de cordero a las hierbas	Fr. 10.50
Lammkoteletts auf Kräutern	
Gambas en gabardina	Fr. 10.00
Crevetten in hausgemachtem Teigmantel	
Boquerones fritos	Fr. 7.00
Kleine frittierte Sardellen	
Chipirones fritos con alioli	Fr. 11.00
Baby-Kalamares frittiert, mit Knoblauchsauce	
Weinbergschnecken 6 Stk.	Fr. 11.00
Papas fritas dela casa	Fr. 6.00
Hausgemachte Pommes Chips	
Dátiles	Fr. 11.50
Datteln mit Speck umwickelt, gebraten.	



Pataniscas Stockfischtätschli	Fr. 8.00
Queso frito Frittierter Käse	Fr. 10.20
Gambas a la plancha Riesencrevetten vom Grill	Fr. 20.00
Alitas de polo (Pouletflügeli)	Fr. 9.50
Almejas a la marinera Vongole-Eintopf mit Zwiebeln, Tomaten, Weisswein	Fr. 15.50
Bruschetta Tomatenbrot, Olivenöl und frischer Basilikum	Fr. 6.00
Pan de Alioli Knoblauchbrot	Fr. 4.00
Berenjena con nueces y miel Panierte Auberginenstreifen mit Baumnüssen und Honig	Fr. 11.50
Empanadas de Pollo (Teigtaschen mit Poulet 3 Stk.)	Fr. 8.50



Cordon Azul de Ternera Fr. 12.50
Kalbs Cordonbleu mit Bündnerfleisch,
Camembert, 110 gr.

Cordon Azul de Serdo Fr. 9.50
Schweins Cordonbleu mit Serano-Schinken
und Gruyère, ca. 110 gr.

Kalte Tapas:

Sardinas Fr. 8.00
Sardinen an Olivenöl, eine Delikatesse aus
dem Atlantik, serviert direkt in der Büchse

Aceitunas aliñadas Fr. 6.00
Marinierte Oliven

Tabla de Queso e Jamón Serrano Fr. 15.00
Brettli mit Serrano-Schinken und Käse

Queso de Cabra Fr. 9.00
Ziegenkäse mit Honig und Mandeln

Jamón Serrano Fr. 10.50
Serrano-Schinken



Vorspeisen

Tomatensuppe mit Basilikum und Rahm	Fr.	8.00
Kleiner Salat	Fr.	7.50

Weinberg Spezial

Moules nach portugiesischer Art

Knoblauch, Zwiebeln, Tomaten, Weisswein
Peperoncini, Petersilien

kleine Portion	Fr.	15.50
grosse Portion	Fr.	30.00

Crevetten nach Graça-Art

Knoblauch, Weisswein, Olivenöl, Peperoncini,
Petersilien, dazu Hausfrites

kleine Portion	Fr.	20.00
grosse Portion	Fr.	30.00

Vegi + Vegan*

Gemüselasagne , Tomaten, Auberginen, Zucchetti	Fr.	19.80
--	-----	-------

*Gemüsecurry , dazu reichen wir Ihnen Reis	Fr.	19.80
---	-----	-------



Hauptspeisen

Bacalhau

Eine wichtige Rolle in der portugiesischen Küche spielt der Bacalhau, von diesem werden pro Jahr und Person durchschnittlich 7 Kilogramm ungewässerter und 15 Kilogramm gewässerter Bacalhau verzehrt. Er wird roh gegessen, mariniert, gegrillt, gekocht, man verarbeitet ihn in Suppen, Salaten, Vorspeisen (Pastel de Bacalhau). Portugal beansprucht zudem ein eigenes Herstellungsverfahren für Klippfisch („Bacalhau de cura tradicional portuguesa“). Dieses Verfahren verlangt eine Trocknungszeit von ca. 150 Tagen, die Trocknung nur durch Wind und Sonne (oder in einem Trocknungs-Tunnel) sowie die ausschließliche Verwendung von reinem Meersalz zum Einreiben des Fisches.

À Brás

Fr. 29.00

Geschnetzelter Stockfisch mit Ei, Pommes Allumette, Zwiebeln, Knoblauch und schwarzen Oliven





Fischplatte Weinberg

Der ganze Stolz unseres Hauses!
Wir servieren Ihnen in mehreren Gängen eine
Auswahl von

Muscheln

Krustentieren

Meeresfrüchten

Drei verschiedene frische Fische gemäss Tagesfang
(Seezunge, Dorade Royal, Seeteufel)

begleitet von Reis, Spinat, Kartoffeln



ab 2 Personen

pro Person Fr. 65.00



Paella

(ab 2 Personen)

Eine Paella ist ein spanisches Reisgericht aus der Pfanne und das Nationalgericht der Region Valencia und der spanischen Ostküste. Der Begriff paella kommt aus dem Katalanischen (um 1892) und hat seinen Ursprung im lateinischen Wort patella (eine Art große Platte oder flache Schüssel aus Metall).

Paella Mariscos, pro Person, nur auf Vorbestellung
Crevetten, Calamares, Moules, Pulpo, Erbsen,
Peperoni und Safran

Fr. 35.00





Weinberg Klassiker

Mistkratzerli (ganzes Poulet ca. 600 gr.), Fr. 23.00
mit unserer einmaligen Haussauce, dazu
Vierkantrösti. Unsere Poulets werden frisch
zubereitet, wir brauchen dafür 18 Minuten.





Fisch und Fleisch

Kalbsskotelett , ca. 450 gr. Vom Grill, mit Pommes - frites und Gemüse	Fr.	47.00
Kalbsschnitzeli , ca. 180 gr serviert mit Gemüse	Fr.	32.00
Kalbs-Cordon bleu classic , ca. 350 gr. dazu Pommes - frites	Fr.	40.00
Seezunge ca. 500 gr. vom Grill, mit Knoblauchöl betropft, dazu Reis	Fr.	45.00
Seeteufel ca. 500 gr. vom Grill, mit Knoblauchöl betropft, dazu Runzelkartoffeln	Fr.	45.00
Dorade royal , ca. 400 gr. dazu Runzelkartoffeln	Fr.	27.00



Foto: Seeteufel



Weinberg - Menue

Für Ihre privaten oder geschäftlichen Anlässe.

- Wir servieren Ihnen in mehreren Gängen eine Auswahl von Tapas
- Salat
- Hauptspeise nach freier Wahl pro Person aus folgender Auswahl
 - Kalbskotelett
 - Kalbs Cordon bleu classic
 - Mistkratzerli
 - Seeteufel
 - Seezunge
- Dessert Crema Catalana
- Getränke
 - Mineralwasser
 - Süssgetränke
 - Kaffee
 - 5 dl Hauswein pro Person (rot + weiss)

pro Person Fr. 100.00

