

## PERUANISCHER SOMMER

### SUPPEN / SOUPS

---

**CAPUCCINO DEL MAR - FISCHCREMESUPPE** 17.00  
 Fischcremesuppe mit Einflüssen von der peruanischen Küste. Serviert mit Shrimps-Wonton  
*CAPPUCINO OF THE SEA*  
*Fish soup with flavour of the Peruvian coast. Served with shrimp dumpling.*

### VORSPEISEN / STARTERS

---

**CEVICHE DE PESCADO - FISCH-CEVICHE** 22.00  
 Wolfsbarsch mariniert in Limettensaft, mit roter Zwiebel, Chili und Koriander  
*FISH CEVICHE*  
*Seabass marinated in lime juice, red onion, ají limo and cilantro.*

**TIRADITO DE SALMON ASIA-PERU - LACHS-TIRADITO** 21.00  
 Lachs mariniert in einer orientalischen Sauce, serviert mit Pop-Quinoa, garniert mit Forellenkaviar und knusprigen Süsskartoffeln  
*SALMON TIRADITO ASIA-PERU*  
*Slices of salmon marinated in an Oriental-style sauce, popped quinoa and crispy sweet potato, garnished with trout caviar*

**PULPO BRASERO – GEGRILLTER OCTOPUS** 25.00  
 Würzig mariniert mit Peruanischen Gewürzen, serviert auf einem Maniok-Püree  
*GRILLED OCTOPUS*  
*Marinated with Peruvian spices, served with cassava cream*

### REIS- UND QUINOAGERICHTE / RICE AND QUINOA DISHES

---

**ENSALADA DE QUINUA CON POLLO CRUJIENTE  
 - QUINOA-SALAT MIT KNUSPRIGEM HÜHNCHEN** 16.00 / 26.00  
 Zubereitet mit roten Peperoni, Nüssen, Pfefferminz und einem cremigen Dressing  
*QUINOA SALAD WITH CRUNCHY CHICKEN*  
*Prepared with red peppers, nuts, peppermint and a creamy dressing*

**ARROZ CRUSTÁCICO, GAMBERO ROSSO  
 - REIS MIT CARABINERO SHRIMPS** 30.00  
 Mit Chili in Krustentier-Fond gegart, serviert mit Carabineros  
*RED SHRIMP RICE*  
*Cooked with ají panca and red shrimp broth. Served with Gambero Rosso*

## FISCHGERICHTE UND MEERESFRÜCHTE / FISH AND SEAFOOD

---

### LUBINA AL HUACATAY - WOLFSBARSCH MIT HUACATAY-KRÄUTERSAUCE 37.00

Gebratene Kartoffeln, Blattspinat mit Pekannüsse und Rosinen serviert mit Maniokpüree  
*SEABASS IN HUACATAY-SAUCE*  
*Served with potatoes, fresh spinach, pecan nuts, raisins and cassava pure*

### SALMON A LA PARRILLA EN SALSA DE SOJA Y GENGIBRE - GEGRILLTER LACHS IN SOJA-INGWER-SAUCE 37.00

Serviert mit Blumenkohl-Püree und grünem Spargel  
*GRILLED SALMON IN SOY-GINGER-SAUCE*  
*Served with cauliflower pure and green asparagus*

### ATUN A LA PLANCHA CON SALSA DE CHICHA MORADA ESCABECHADA - THUNFISCH MIT «CHICHA MORADA» SAUCE 41.00

Kartoffelpüree mit Pilzstücken, Huacatay-Bearnaise und Mini Karotten  
*TUNA WITH "CHICHA MORADA" SAUCE*  
*Potato pure with chopped mushrooms, huacatay béarnaise and mini carrots*

### DORADA CON ALMEJAS - GOLDBRASSE MIT MUSCHELN 38.00

In gelbem Peperoni-Vongolesud parfümiert mit Pfefferminz-Öl serviert mit Kartoffelpüree mit Speck  
*GILTHEAD WITH CLAMS*  
*In yellow pepper clams brew perfumed with peppermint oil, mashed potatoes with bacon*

## FLEISCH UND GEFLÜGEL / CARNES Y AVES

---

### SOLOMILLO DE TENERA GLASEADO - GLASIERTES RINDERFILET 54.00

Serviert mit Karottenpüree, grünen Pistazien und roten Zwiebeln in Auster- und Soja-Sauce mit Kartoffeln  
*GLAZED BEEF SIRLOIN*  
*Served with carrot puree, green pistachio and red onions, in oyster-soy-sauce with potatoes*

### GALLINA DE GUINEA A LA BRASA - GEGRILLTE PERLUHNBRUST 41.00

An Chili-Peperoni-Marinade, Quinoa und gelber Peperoni Creme  
*GRILLED GUINEA FOWL*  
*"Aji Panca" red dried pepper marinade, quinoa and yellow pepper cream*

### MAGRET DE PATO AL AGUAYMANTO - ENTENBRUST AN PHYSALIS SAUCE 42.00

Randen Couscous, Quinoa und Joghurt-Dill-Sauerrahm  
*DUCK MAGRET WITH PHYSALIS SAUCE*  
*Couscous with beetroot, quinoa and yoghurt-dill-cream*