

Paella Festival



Paella das spanische Reisgericht. Paella heisst „Pfanne“, aus der die Mahlzeit typischerweise direkt gegessen wird. Früher war die Paella ein Essen armer Leute, ein Eintopf der Bauern und Fischer. Was gerade im Haus war, wurde in die Paella gegeben. Aber Paella ist mehr – ein kulinarisches Kunstwerk, ein Feuerwerk der Farben, ein köstliches Festmahl in jeder Hinsicht....

Als Einstieg

Gambas al ajillo

CHF 15.00

feurig heisse Riesenkrevetten mit Knoblauch & Olivenöl im Pfännchen gebraten.

Tapas Royal

CHF 22.50

Entlebucher Schafskäse mit Olivenöl & Kräutern, marinierte Oliven, Artischocken mit Kräutern und Chili mariniert, Entlebucher Rohschinken & Entlebucher Chorizo, in Knoblauch, Pfefferminze & weissem Balsamico eingelegte Auberginen.

Unsere Paellas ab zwei Personen

„direkt aus der Pfanne serviert“

Paella Valenciana (Zubereitungszeit ca. 40 Minuten)

pro Person CHF 41.00

„mit Lammkoteletts, Poulet, Schweinefleisch, Riesenkrevetten, Moules & Calamares,,

Paella Marisco (Zubereitungszeit ca. 40 Minuten)

pro Person CHF 44.00

„mit Calamares, Riesenkrevetten, Bärenkrebse, Moules, Seesunge, Seeteufel“

Dazu die passenden Weine

Gran Viña Sol, Penedès do, Torres 2017

CHF 42.00 / pro dl CHF 6.00

Strahlendes Gelb mit goldenen Reflexen. Ein reichhaltiger aromatischer Weisswein mit verführerischer Nase. Diese ist geprägt von reifen, exotischen Früchten mit Noten von Ananas und Banane, etwas Vanille und Pfirsich. Im Gaumen sehr geschmeidig und saftig, mit leckerer Aromatik und langem Finale. Passt ebenso gut zu Fisch und Meeresfrüchten, wie zu Geflügel oder hellem Fleisch. Traubensorte: Chardonnay.

Viña Lanciano Reserva, Rioja, Bodegas LAN 2012

CHF 52.00 / pro dl CHF 8.00

Aromen von roten und schwarzen Beeren, begleitet von Gewürznoten. Im Gaumen geschmeidig und fleischig, mit gut eingebundenen, weichen und eleganten Tanninen. Passend zu würzigen Gerichten, Rind & Lamm wie auch reifem Käse. Traubensorte: Tempranillo, Graciano, Mazuelo.

Finca la Mata, Somontano do, Bodegas Obergo 2013

CHF 46.00 / pro dl CHF 7.00

Ein harmonischer Wein mit vielschichtiger Nase aus fruchtigen und würzigen Aromen. Feiner Holzton und mineralische Finesse. Begleiter von kräftigen Speisen, Eintöpfen. Traubensorten: Merlot, Garnacha, Cabernet Sauvignon.

Villacampa del Marqués Reserva, Ribera del Duero, 2015 CHF 64.00 / pro dl CHF 9.50

Satte, tiefe Farbe mit ziegelroten Reflexen. Elegantes Bouquet mit reiffruchtigen und würzigen Komponenten. Gut dosierte Holzaromen. Kräftiger, komplexer Geschmack, würzig mit fein eingebetteten Eichenholzaromen. Fülliger Wein und mit langem anhaltendem Abgang. Traubensorte: Tempranillo.

Süsser Abschluss

Crema Catalana

CHF 11.00

Dessertcreme mit Zitrone und Zimt verfeinert und mit Zucker karamelisiert.