

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

feurig heisse Riesenkrevetten mit Knoblauch & Olivenöl im Pfännchen gebraten.

CHF 15.00

Tapas Royal

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

CHF 22.50

Unsere Paellas ab zwei Personen

„direkt aus der Pfanne serviert“ (Zubereitungszeit 40 Minuten)

Paella Valenciana

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

pro Person CHF 41.00

Paella Marisco

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

pro Person CHF 44.00

Dazu die passenden Weine

Verdejo Lias, Finca Tresolmos

Rueda do, Bodegas Garciarevalo 2019

Komplexe fruchtige Nase mit Noten von Zitrus und tropischen Früchten wie Grapefruit. Im Gaumen erfrischende, mineralische Aromatik mit einem harmonischen Finish. Ein komplexer und fülliger Weisswein. Passt ebenso gut zu Fisch und Meeresfrüchten, wie zu Geflügel oder hellem Fleisch. Traubensorte: Verdejo.

CHF 44.00 / pro dl CHF 6.50

Jumilla do Premium, Jumilla, Bodegas Alceño 2015

An der Nase erinnert er an dunkle Beeren, Aromen reifer Früchte und einer feinen Würzigkeit. Im Gaumen weich und füllig mit einer guten Frische. Angenehmer langer Abgang mit eleganten Tanninen. Begleiter von kräftigen Speisen, Eintöpfen. Traubensorten: Syrah, Monastrell.

CHF 46.00 / pro dl CHF 7.00

Novena Edición Rioja LAN D-12, Rioja, Bodegas LAN 2016

Elegantes, sehr konzentriertes Bukett roter und schwarzer Beeren, ein Hauch von Edelholz-, Gewürz- und Röstaromen. Im Gaumen vollmundig und sehr fruchtig. Entfaltet viel Frische und Feinheit. Sein Finale grosse Klasse. Passend zu würzigen Gerichten, Rind & Lamm wie auch reifem Käse. Traubensorte: Tempranillo.

CHF 49.00 / pro dl CHF 7.50

Marge Priorat DOQ, Priorat, Celler de l'Encastell 2013/2017

Ein dunkler, kräftiger und mineralischer Wein. Duft von reifen Zwetschgen und Dörrfrüchten. Leichte Anflüge von Zimt und Vanille. Ein gehaltvoller, samtiger und fruchtbetonter Abgang. Ein trinkfreudiger Wein und edler Begleiter von mediterranen Gerichten. Traubensorte: Garnacha, Cabernet Sauvignon, Merlot & Syrah.

CHF 58.00 / pro dl CHF 9.00

Süsser Abschluss

Crema Catalana

Dessertcreme mit Zitrone und Zimt verfeinert und mit Zucker karamelisiert.

CHF 11.00