

# ZÓCALO

KAFFEE & TEE  
BISTRO  
RESTAURANT  
BAR

## KENNZEICHUNG VON ALLERGENEN

Die in unseren Produkten enthaltenen Allergene sind wie beschrieben gekennzeichnet. Unter Berücksichtigung möglicher Kreuzkontaminationen in unserer Produktion, können wir Spuren weiterer, folgender Allergene aber nicht ausschließen. Bitte weisen Sie deshalb unser Service-Personal gezielt auf Ihre Allergie hin, damit wir ganz besonders darauf achten können!

|                            |                   |                               |
|----------------------------|-------------------|-------------------------------|
| A. glutenhaltiges Getreide | F. Soja           | K. Sesamsamen                 |
| B. Krebstiere              | G. Schalenfrüchte | L. Lupinen                    |
| C. Eier                    | H. Kuh-Milch      | M. Schwefeldioxid und Sulfite |
| D. Fisch                   | I. Sellerie       | N. Weichtiere                 |
| E. Nüsse/Erdnüsse          | J. Senf           |                               |

## SUPPEN

Zu unseren Suppen servieren wir Ihnen  
fein geröstetes Landbrot.

- |   |               |
|---|---------------|
| <b>10. Karotten-Curry-Suppe</b><br>mit einer feinen Note von Kokos und Ingwer | <b>5,90 €</b> |
| <b>11. Tomaten-Orangen-Suppe</b><br>mit frischem Basilikum                    | <b>5,60 €</b> |

## VORSPEISEN

- |   |                |
|---|----------------|
| <b>14. Bruschetta „Classico“</b><br>mit Basilikum-Pesto <sup>G</sup> und feinem Salatbouquet  | <b>6,50 €</b>  |
| <b>15. Rote Bete Carpaccio</b><br>mit gratiniertem Ziegenkäse verfeinert und herzhaftem Wildkräuter-Salat serviert                          | <b>9,50 €</b>  |
| <b>16. Aromatisch marinierte Birnenspalten</b><br>mit karamellisiertem Ziegenfrischkäse, einem Hauch von Rosmarin und frischem Salatbouquet | <b>8,90 €</b>  |
| <b>17. Feines Risotto mit frisch gebratenen Pilzen</b><br>dazu confierte Tomaten und Parmesan   | <b>10,50 €</b> |

## „FÜR ZWISCHENDURCH“

- |   |                |
|---|----------------|
| <b>19. Vegetarische Tapas-Variation</b>   | <b>14,80 €</b> |
| Tagessüppchen, Tomaten-Crostini, gefüllte Champignons, marinierte Safran-Birne, Bete Carpaccio, zweierlei Ziegenkäse, Blätterteig-Pastete gefüllt mit mediterranem Gemüse, Oliven, Salatbouquet und Dips                  |                |
| <b>20. Tapas-Variationen „Zócalo“</b>   | <b>15,80 €</b> |
| eine bunte Tapas-Auswahl: Tagessüppchen, gefüllte Dattel im Speckmantel <sup>M</sup> Safran-Birne mit Ziegenkäse, Tomaten-Crostini, gegrillte Scampis, Hähnchenspieß, Oliven, frische Salatvariation der Saison und Dip's |                |
| <b>21. Unsere Tapas bekommen Sie auf Wunsch auch einzeln als Portion</b>  |                |
| Stellen Sie auf Wunsch Ihre Tapas-Liebliche zusammen  |                |
| <b>für je</b>   | <b>5,00 €</b>  |
| <b>22. Hähnchensaté-Spieße mit Erdnuss-Sauce</b>  | <b>13,80 €</b> |
| Süßkartoffeln und Salatbouquet  |                |
| <b>23. Flammkuchen klassisch nach „Elsässer Art“</b>  | <b>8,50 €</b>  |
| mit Sauerrahm <sup>H</sup> , Schinkenspeck <sup>M</sup> und roten Zwiebeln  |                |
| <b>24. Flammkuchen „Mediterran“</b>   | <b>10,50 €</b> |
| mit Bauernkäse <sup>H</sup> , jungem Spinat und confierten Tomaten  |                |

## FRISCHES GRÜNES & CO.

- |  |                |
|--|----------------|
| <b>25. Bunte Salat-Kreation</b>  | <b>8,50 €</b>  |
| Frische Salate der Saison mit Wildkräutern   |                |
| <b>26. Frische Blattsalate der Saison</b>  | <b>13,90 €</b> |
| mit kross gebratener Hähnchenbrust und einer Spinat-Frischkäse-Füllung                         |                |
| <b>27. Bunte Salat-Varianten mit herzhaft gerösteten, frischen Pilzen</b>                      |                |
| verschieden Kräutern und Sprossen  | <b>13,50 €</b> |
| <b>28. Salat „Bauernkäse“<sup>H</sup></b>  | <b>12,50 €</b> |
| frische Blattsalate der Saison mit gebackenem Bauernkäse, halb getrockneten Tomaten und Oliven |                |
| <b>29. Salat „Zócalo“</b>  | <b>16,50 €</b> |
| Gebratene Rindfleischstreifen in Knoblauch-Salbeibutter mit bunten Blattsalaten der Saison     |                |

# CREPELLE

**Feine, pikante Kartoffel-Pfannkuchen  
mit bunten Gemüsen der Saison, feiner Käse-Crème, Dreierlei Bohnen  
und Crème Fraîche gratiniert, dazu eine feine Salsa aus Tomaten**

- |   |                |
|---|----------------|
| <b>30. „Crespelle vegetarisch“</b> <sup>CAH</sup>                   | <b>10,90 €</b> |
| <b>31. „Crespelle Hähnchenbrust“</b> <sup>CAH</sup>                 | <b>12,80 €</b> |
| <b>32. „Crespelle mit Spitzen vom Schweinefilet“</b> <sup>CAH</sup> | <b>13,80 €</b> |

## PASTA, REIS, COUSCOUS & CO.

- |   |                |
|---|----------------|
| <b>34. Pasta Pappardelle</b> <sup>A</sup> <b>mit pikanter Paprikasauce</b>              | <b>10,80 €</b> |
| eine feine Kreation aus Oliven, getrockneten Tomaten und frischen Kräutern              |                |
| <b>35. Pasta Pappardelle</b> <sup>A</sup> <b>„viva Italia“</b>                          |                |
| eine Kombination aus Bauernkäse, <sup>H</sup> confierten Tomaten und jungem Blattspinat |                |
| <b>36. Pasta Spaghetti</b> <sup>A</sup> <b>mit gebratenen Hähnchenbruststreifen,</b>    | <b>12,50 €</b> |
| frischen Champignons und einer Note von Estragon  |                |
| <b>37. Pasta Spaghetti</b> <sup>A</sup> <b>mit gegrillten Scampis,</b>                  | <b>14,50 €</b> |
| dazu Gemüsestreifen, aromatische Kirschtomaten und feine Safransauce                    |                |
| <b>38. Tomaten-Curry Couscous</b> <sup>A</sup>  |                |
| mit duftendem Schmorgemüse und Sauerrahmdip <sup>H</sup>                                |                |
| <b>39. Feines Risotto mit Filetspitzen vom Schwein</b>                                  | <b>15,90 €</b> |
| dazu junger Blattspinat, Kräuter, confierte Tomaten und Weißweinsauce                   |                |

## VOM LAND UND AUS DEM WASSER

- |   |                |
|---|----------------|
| <b>41. „Zócalo-Variation“</b>   | <b>22,80 €</b> |
| Ein Dreierlei vom Rumpsteak, Hähnchenbrust und Schweinefilet mit krossem Speck <sup>M</sup> , grösteten Kartoffeln und cremigen Pfefferrahm <sup>H</sup> – serviert mit bunten Salaten der Saison |                |
| <b>42. Rumpsteak 250 g</b>  | <b>23,50 €</b> |
| mit Speckbohnen <sup>M</sup> , Pommes von der Süßkartoffel, feiner Jus und Sauerrahmdip <sup>H</sup>  |                |
| <b>44. Feine, kross gebratene Schnitzel vom Schweinefilet</b>   | <b>17,20 €</b> |
| mit knusprigen Röstkartoffeln, frischen Rahm-Champignons <sup>H</sup> und bunter Salatvariation   |                |
| <b>45. Zanderfilet</b>  | <b>19,50 €</b> |
| auf jungem Blattspinat, dazu feines Risotto, Rote Bete und knusprige Speckchips <sup>M</sup>  |                |

## FÜR UNSERE JÜNGEREN GÄSTE ( Bis 12 Jahre )

- |   |                |
|---|----------------|
| <b>50. Pasta mit Tomatensauce</b>                             | <b>6,80 €</b>  |
| <b>51. Hähnchenbrust „Natur“</b>                              | <b>8,50 €</b>  |
| mit Pasta <sup>A</sup> und einer fruchtigen Tomatensauce      |                |
| <b>52. Feine, kross gebratene Schnitzel vom Schweinefilet</b> | <b>10,50 €</b> |
| mit Süßkartoffelpommes und gerösteten Champignons             |                |

## SÜSSE VERSUCHUNG

- |   |               |
|---|---------------|
| <b>60. Crème brûlée<sup>H</sup></b>                                     | <b>7,20 €</b> |
| mit einer Kugel Schokoladen-Eis und verschiedenen Fruchtsaucen          |               |
| <b>61. Mousse au chocolat <sup>H</sup> von belgischer Kuvertüre</b>     | <b>7,20 €</b> |
| <b>62. Eiscreme <sup>H</sup> aus dem Hause „Klinge“</b>                 | <b>3,00 €</b> |
| mit frischen Früchten und feiner Waffel ... (je weitere Kugel + 2,50 €) |               |
| <b>63. Dessert-Variation „Zócalo“</b>                                   | <b>8,90 €</b> |
| Eine Auswahl an Köstlichkeiten – lassen Sie sich überraschen ...        |               |