



PIKANTE

PERUVIAN CUISINE

— *and Pisco Lounge* —

PIKANTE *Vorspeisen-Specials*

Ensalada “Sierra Andina

Salatinspiration mit Quinoa und verschiedenen Anden-Hülsenfrüchten an “Sachatomate”-Dressing serviert mit Avocado, Frischkäse und “Aguaymanto” (Physalis peruviana)

CHF 19.00

Causa Caliente

Crevetten vom heissen Stein und grillierter Thunfisch verfeinert mit Limettensaft und gelben Aji -Puree, begleitet von lauwarmen Kartoffelpüree serviert mit Pak choi

CHF 32.00

Cebiche de Tuberculos Ayacuchanos (saisonal April-November)

Filetierte Ayacucho Bio-Erdäpfel mariniert in “Tigermilch Huancaína-Sauce”, gewürzt mit Botija Oliven Pulver garniert mit saisonalem Gemüse

CHF 29.00

PIKANTE *Hauptspeisen-Specials*

Lomo Mashua “Trufa Andina de Ayacucho”

Grilliertes Rindsfilet in Tranchen geschnitten serviert auf Bio Mashuaknollen-Püree, mit Kañiwa-Quinoa-Eintopf, Mocca Rahm Essenz, getrüffelt mit geraspelten Anden-Dörrkartoffel-Schnee

CHF 54.00

Venado con Papas 3500 msnm

Grilliertes Hirsch-Entrecôte tranchiert serviert mit „Carapulcra-Eintopf aus Dörrkartoffeln (luftgetrocknete Kartoffeln aus 3500 m Höhe in den Anden) garniert mit Gemüse

CHF 44.00

Arroz con Mariscos Punta Sal

Basmati-Reis mit sautiertem Tintenfisch, Oktopus, Crevetten-Omlett, Koriander, Sarza-Criolla Art

CHF 35.00

Kalte Vorspeisen

Papa Nativas con Salsa Huancaína

CHF 16.00

Farbige Kartoffelscheiben aus den Anden verschiedenener heimische Kartoffelarten an cremiger "Huancaína-Sauce" (purierte gelbe Aji-Pfefferschoten), tappiert mit Frischkäse, Wachteleiern und Andengemüse-Kaviar

Causa de Cangrejo o de Pollo

CHF 24.00 / CHF 21.00

Krabben oder Hühnchenfleisch gezupft mit Kartoffeln angemacht auf "peruanische Art" garniert mit Avocado-Uchucuta,

Cebiche de Pescado

CHF 24.00

Goldbrassenstücke kalt mariniert in „Tigermilch“ (Limettensaft und Aji,) serviert mit Süsskartoffeln, Koriander „Choclo“-Mais und roten Zwiebeljuliennes

Cebiche Mixto de Carretilla

CHF 28.00

Goldbrassestücke, Crevetten, Oktopus und frittierter Tintenfisch kalt mariniert in "Tigermilch" (Limettensaft und Aji), mit Koriander, roten Zwiebeljuliennes und Süßkartoffel

Warme Vorspeisen

Anticucho Clasico de Corazón

CHF 20.00

In "anticuchera sauce" mariniertes Rinds Herzspießli serviert mit püriertem Manioc, Mais und kreolischer Sauce

Pulpo Anticuchero al grill

CHF 29.00

In "Anticuchera Sauce" marinierter Oktopus vom Grill auf Quinoa serviert, mit Rocoto-Chili-Creme und „Charapita-Aji“

Hauptgänge

Fleisch

Ají de Gallina / Poulet an Pfeffersauce

Poulet zerzupft in sämiger Rahmsauce aus gelben Aji-Pfefferschoten, serviert mit Reis, dazu schwarze Bojija Olivencreme, garniert mit gekochtem Ei, Parmesan und Pekannüssen

CHF 34.00

Lomo Saltado al Wok

Marinierte Rindfleischwürfel im Wok zubereitet mit Tomaten, roten Zwiebeln, Koriander, serviert mit Goldkartoffeln und Reis

CHF 39.00

Lomo a lo Macho (mild oder scharf gewuerzt)

in Tranchen geschnitten grilliertes Rindsfilet, garniert mit Jakobsmuscheln und Meeresfrüchten in "Macho Sauce", dazu Reis

CHF 48.00

Fisch und Meeresfrüchte

Sudado Classico de Pescado / Fischklassiker

Goldbrasse gegart im Fischfond mit Tomaten, Zwiebeln, Maniok und "Chicha de Jora"

CHF 32.00

Pikante de Cangrejo

Krabbenfleisch an Tumbesina-Sauce unterzogen mit Parmesan, serviert mit Salzkartoffeln, garniert mit geraffeltem Ei.

CHF 41.00

Vegetarisch

Pesque de Quinoa / Quinoa-Eintopf mit Pilzen

Quinoa-Eintopf mit frischen Champignons, Rahm und Käse

CHF 29.00

Portion Reis mit peruanischem Mais

CHF 6.00

Dessert

Suspiro de Lucuma o de Chirimoya (saisonal) **CHF 12.00**
Es hätt solangs hätt: Peruanische Chirimoya oder Lucama Creme mit weicher Meringue

Alfajores con helado de Chicha Morada **CHF 11.00**
Hausgemachtes "Chicha Morada Glace" mit Keksen gefüllte mit gesüsster Kondensmilch

Pie de Limon **CHF 10.00**
Grossmutter's Kuchen mit Limetten Creme gefüllt

Buñuelos (Picarones) **CHF 12.00**
Frittierte Süssspeise von der Suesskartoffel mit Anis an peruanischem Zuckerrohr-Sirup

Deklaration :

Rindfleisch: Irland/Schweiz/EU - Poulet: Schweiz/EU- Fisch: Griechenland/Island/Japan - Lachs: Schottland, Riesencrevetten: Vietnam -
Wild/Neuseeland -Anden-BIO Knollen/Ayacucho- Peru
Alle Preise in Schweizer CH-Franken, inklusive MwSt.

