

«1867» BAR À TAPAS

VINS (1dl)

FENDANT VILLA, AOC VALAIS	CHF	5.00
79@ ASSEMBLAGE BLANC, AOC VALAIS	CHF	7.50
LA MARAVILLA@ BLANCO, RUEDA - ESPAGNE	CHF	4.50
GAMAY, AOC VALAIS	CHF	5.00
PINOT NOIR DE SALQUENEN, AOC VALAIS	CHF	6.50
Promotion VALENTINA@, BAJO ARAGÓN - ESPAGNE	CHF	7.50
LA MARAVILLA@ TINTO CRIANZA, RIBERA DEL DUERO DO - ESPAGNE	CHF	8.00
OOOHA!, VDP SUISSE (MOUSSEUX GAZÉIFIÉ DOUX)	CHF	7.00
CHÉRIE@ (VIN LIQUEUREUX) (0.5dl)	CHF	5.00

TAPAS

TAPAS DE VERDURA / GEMÜSE / LÉGUMES

ACEITUNAS MACHACADAS CHF 5.80

OLIVES MARINÉES

MARINIÈRE OLIVEN

PIMIENTOS DE PADRÓN CHF 9.50

POIVRONS RÔTIS À LA FLEUR DE SEL

GEBRATENE PAPRIKASCHOTEN MIT FLEUR DE SEL

PAPAS ARRUGADAS CHF 9.50

POMMES DE TERRE AU SEL MARIN ET UNE SAUCE PIQUANTE À L'AIL

PELLKARTOFFELN MIT FEINER SALZKRUSTE UND SCHARFER

KNOBLAUCHSAUCE

TAPAS DE CARNE & DEL MAR / FLEISCH & FISCH / VIANDE & POISSON

GAMBAS Y CHORIZO A LA PLANCHA CHF 12.50

GAMBAS ET CHORIZO «A LA PLANCHA»

GARNELEN UND CHORIZO «A LA PLANCHA»

PINCHOS DE CHORIZO (ROSA DE CHORIZO) CHF 8.50

SAUCISSE ESPAGNOLE AU PAPRIKA PIQUANTE (ROSE DE CHORIZO)

SPANISCHE PAPRIKAWURST PIKANT (CHORIZO ROSE)

DÁTILAS CON BACON CHF 7.80

DATTES ENROBÉES DE LARD

DATTELN IM SPECKMANTEL

ALBÓNDIGAS CHF 12.50

BOULETTES DE VIANDE À UNE SAUCE TOMATE EPICÉE

FLEISCHBÄLLCHEN AN RASSIGER TOMATENSAUCE

PINCHOS DE ATÚN CHF 10.50

CANAPÉ AU THON

CROSTINI MIT THONMOUSSE

CARPACCIO «Façon 1867» CHF 12.50

CARPACCIO «Façon 1867»

TAPAS DE QUESO / KÄSE / FROMAGE

QUESO MANCHEGO CHF 9.50

FROMAGE DE BREBIS ESPAGNOL AVEC UNE CONFITURE DE SAISON

SPANISCHER SCHAFSKÄSE MIT SAISONALER KONFITÜRE

NOTRE SPÉCIALITÉ: LA RACLETTE «1867» CHF 4.80

RACLETTE SUR PAIN DE SEIGLE ET OIGNONS MARINÉS MAISON

RACLETTE AUF ROGGENBROT MIT EINGELEGTEN ZWIEBELN HAUSGEMACHT

CAVIAR DE RAISIN CHF 7.50

TVA incluse; Preise pro Tapas in CHF inkl. MwSt / sous réserve de modification; Änderungen vorbehalten

SUR RÉSERVATION FONDUE «Façon1867»

Fondue de viande de boeuf marinée «Façon 1867» cuit dans un bouillon de légumes et de vin léger avec une amuse-bouche à l'entrée et une garniture composée de papas arrugadas, une sauce piquante à l'ail, un légume mariné et des oignons rouges marinés maison

Fondue mit mariniertem Rindfleisch «Façon 1867» gekocht in einer leichten mit Wein verfeinerten Gemüsebouillon mit einem Häppchen zum Eingang und als Beilagen Papas Arrugadas mit pikanter Knoblauchsauce, einem eingelegten Gemüse und rote marinierte Zwiebeln hausgemacht

CHF 88.- pour 2 personnes / CHF 88.00 für 2 Personen

(250 grammes de viande p.p./250 gr. Fleisch p.P.)

