



## Entradas - Vorspeisen - First Course

Salada Mista com Frutas		10,50€
Gemischter Salat mit Früchten		
Mixed Salad with Fruits		
Salada de Palmito com Tomate		13,90€
Palmherzen Salat mit Tomaten		
Palm heart Salad with Tomatoes		
Tartar de Atum fresco, Manga de Vez e Chips de Banana		15,90€
Thunfisch-Tatar mit Mango und Bananen Chips		
Tuna Tartar with half Green Mango and Banana Chips		
Mandioca Frita (Com Iscas de Picanha)	6,90€	(14,50€)
Frittierter Maniok (Mit Picanha Streifen)		
Fried Manioc (With Picanha Strips)		
Bolinho de Bacalhau - 4 unidades		6,90€
Stockfish Kroketten - 4 Stück		
Cod Fish Dumplings - 4 Pieces		
Salgadinhos Mistos - 4 unidades		5,90€
Gemischte gefüllte Teigtaschen mit Hähnchen, Rinderhack und Käse - 4 Stück		
Mixed Brazilian Dumplings with Chicken, Minced Meat and Cheese - 4 Pieces		

## Pratos Principais - Hauptspeisen - Second Course

Moqueca de Peixe Baiana, Arroz e Pirão		19,90€
Brasilianischer Fisch Eintopf, Reis und Maniokfisch Creme		
Brazilian Fish Stew, Rice and Manioc Fish Cream		
Picanha a Brasileira		23,90€
Saftiges Rindfleisch Gegrillt mit Reis, Bohnen, Salat, Pommes Frites und Maniokbrösel		
Grilled Picanha served with Rice, Beans, Salad, Fries and Manioc Crumbs		
Feijoada		16,90€
Brasilianisches Nationalgericht - Schwarze Bohnen Eintopf (Schwein + Rind)		
Brazilian National Dish - Black Beans Stew (Pork + Beef)		



### **Criações do Chef - Chefkochs Kreationen - Chef's Creations**

Sopa de Ervilha com Hortelã, Espuma de Queijo de Cabra - Servida Fria ou Quente Erbsensuppe, Ziegen Käse Schaum - Warm oder Kalt Serviert Peas Soup with Mint, Goat's Cheese Foam - Served Hot or Cold	6,50€
Camarões Alho, Óleo e Alecrim Knoblauch, Öl und Rosemarin Garnelen Garlic, Oil and Rosemary Shrimps	9,90€
Tatar de Salmão, Molho Agridoce de Maracujá e Salada Lachs Tartar mit Süß-Saurer Maracuja Sauce und Salat Salmon Tartar with Sweet and Sauer Maracuja Sauce and Green Salad	12,50€
Risoto de Palmito Palmherzen Risotto Palm Heart Risotto	14,90€
Medalhão de Porco, Polenta, Amêndoas e Jus de Vinho Tinto Schweine Medaillons, Polenta, Mandeln und Rote Wein Jus Pork Medalion, Polenta, Almonds and Red Wine Jus	15,90€
Lula Grelhada, Tomate Frito e Cebola Roxa Gegrillter Tintenfisch, Gebratene Tomate und Rote Zwiebel Grilled Squid, Fried Tomatoes and Red Onion	16,90€
Dorada, Molho de Limão com Ervas, Arroz e Vagem Dorade, Zitronen und Kräuter Sauce, Reis und Prinzessbohnen Sea Bream, Lemon and Herbs Sauce, Rice and Green Beans	19,90€
Espetada de Frango, Molho de Laranja, Arroz e Salada Gegrillter Hähnchen Spieß, Orangensoße, Reis und Salat Grilled Chicken Skewer, Orange Sauce, Rice and Salad	16,90€
Bolo de Mandioca, Sorvete de Coco e Doce de Leite Maniok Kuchen, Kokosnuss Eis und Brasilianisches Karamell Manioc Cake, Coconut Ice Cream and Brazilian Caramel	8,90€



## Sobremesa - Nachtisch - Dessert

Mousse do dia	6,50€
Mousse des Tages	
Mousse of the Day	
Pudim de Leite	6,50€
Traditioneller Brasilianischer Karamel Pudding	
Traditional Brazilian Caramel Flan	
Brigadeiro de Colher	6,50€
Brasilianische Schokoladencreme	
Brazilian Chocolate Cream	

## Bebidas Quentes - Heisse Getränke - Hot Beverages

Espresso	2,50€
Espresso Duplo, Latte Machiatto	3,50€
Galão, Espresso Machiatto, Kaffee Crema	2,50€
Cappuccino, Chá Matte	3,00€
Tee Schwarz <sup>(7)</sup> , Kräuter, Pfeffer-Minze	2,50€

## Bebidas sem Álcool - Alkoholfreie Getränke - Non Alcoholic Drinks

Taunus Naturell oder Feinperlig	0,35/0,75 L	3,00€/6,50€
Guaraná <sup>(4,7)</sup>	0,33 L	3,00€
Água de Coco   Kokosnuss-Wasser   Coconut Water	0,33 L	4,50€
Coca-Cola <sup>(4,7)</sup> , Coca-Cola Zero <sup>(4,7,10)</sup>	0,20 L	2,50€
Fanta <sup>(3,4)</sup> , Sprite <sup>(3)</sup> , Mezzo Mix <sup>(4,5,6)</sup>	0,20 L	2,50€
Bizzl Apfelschorle	0,20 L	2,50€
Suco de Laranja   Orangesaft   Orange Juice	0,20 L	2,50€
Thomas Henry Ginger Ale <sup>(4,8)</sup> , Bitter Lemon <sup>(8)</sup> , Tonic Water <sup>(8)</sup>	0,20 L	3,00€
Indian Summer 100% Natürlicher Eistee <sup>(3,4,7)</sup>		
Zitronengras, Pfirsich oder Granatapfel	0,25 L	3,00€

## Suco Natural - Natursäfte - Natural Juices

Abacaxi, Açaí, Acerola, Caju, Goiaba, Manga, Maracujá	0,30 L	4,50€
---	--------	-------



Glass (0,20 L)      Flasche (0,75 L)

### **Vinho Branco - Weißwein - White Wine**

ALLGO Branco DOP Dão - 2013 29,00€

Encruzado 85% Uva Cão 15% . Ein Duft von Zitronengrass, Äpfeln und Heublumen. Am Gaumen ein sehr ausgewogener Wein mit einer bemerkenswerten Frische, Mineralität und Grapefruit.

Rio Sol Branco - 2013 7,00€      22,00€

50% Chenin Blanc, 50% Viognier. Ein frischer, fruchtiger Weißwein mit einem angenehmen Abgang aus dem Vale do São Francisco - Brasilien.

ALLGODAO Branco DOP Dão 6,00€      20,00€

Zitrusgelb mit grünen Reflektionen, Sehr harmonische Säure mit leichten Noten von Zitrusfrüchten, Blumen und grünen Apfel. Die auf Granitböden gewachsenen Reben spiegeln hier eine besondere Mineralität wieder.

Vinho Verde 5,00€      15,00€

### **Vinho Rose - Rosewein - Rose Wine**

ALLGO DOP Dão Rosé - 2013 7,00€      22,00€

Touriga Nacional 80%, Alfrocheiro Preto 20%. Klar in der Farbe, zwischen Erdbeere und Granatapfel. In der Nase intensives Aroma von roten Früchten. Im Mund die Frucht von kleinen Walderdbeeren und Himbeere.

### **Red Vinho Tinto - Rotwein - Red Wine**

Duetto Pinot Noir Shiraz - 2011 27,00€

60% Pinot Noir, 40 % Shiraz. Rotwein aus dem Vale dos Vinhedos – Brasilien. Gut entwickeltes ausgewogenes Bouquet mit intensiver Note von roten Beeren und Gewürzen.

Rio Sol Tinto - 2011 7,00€      22,00€

70% Cabernet Sauvignon, 30% Shiraz. Elegant und spritzig, angenehme Noten von schwarzen Beeren und dunkler Schokolade.

ALLGO DOP Dão Tinto - 2012 30,00€

Touriga Nacional 60%, Alfrocheiro 20%, Jaen 10%, Tinta Roriz 10%. Dunkelviolette Farbe. In der Nase intensiv, aromatisch, verführerisch.

ALGODAO DOP Dao Tinto 6,00€      20,00€

Flor D'ALLGO Terras do Dão Tinto - 2013 24,00€

Jaen 40%, Tinta Roriz 30%, Touriga Nacional 20%, Merlot 10%. Rubinrote Farbe, feines und komplexes Aroma von roten Beeren. Sehr gute Balance, eleganter Wein mit feinen Taninen.



## Espumante - Sekt - Sparkling Wine

	Glass (0,10 L)	Flasche (0,75 L)
Rosé Casa Valduga - Brasilien	5,00€	30,00€

## Cervejas - Biere - Bier

Brasilianische Biere - Brahma oder Skol	0,33 L	3,50€
Sagres	0,20 L	2,50€
Veltins, Veltins Alkoholfrei	0,33 L	3,00€
Grevensteiner Naturtrübes Landbier	0,50 L	4,50€
Maisel's Weisse, Maisel's Weisse Alkoholfrei	0,50 L	4,50€

## Cocktails

Caipirinha <sup>(11)</sup> ,		8,50€
Caipiroska <sup>(11)</sup> ,		10,50€
Caipirinha Especial <sup>(11)</sup> (3 Jahre Lagerung)		10,50€
Caipifruta (Obstsorte nach Wahl)		9,50€
Caipifruta Especial (3 Jahre Lagerung)		11,50€
Weißweinschorle		4,50€
Aperolspritz <sup>(4)</sup>	0,20 L	6,00€
Gin Monkey 47	0,04 L	5,50€
Tonic Water <sup>(8)</sup> Thomas Henry	0,20 L	3,00€

## Whisky

Slyrs Bavarian Single Malt Whisky	0,04 L	7,50€
Suntory Hakashu 12 years	0,04 L	10,50€
Glenfarclas 21 Years	0,04 L	12,50€

## Digestivos & Licores - Digestifs & Liköre - Digestives & Liquors

Cachaça Edição Especial Ouro (10 Jahre Lagerung   10 years)	0,02 L	6,00€
WEBER HAUS Cachaça: Coco oder Abacaxi	0,02 L	4,50€



Brasilien ist das grösste Land Lateinamerikas.

Es erstreckt sich über fast den halben Kontinent (43,3%). Weltweit rangiert Brasilien auf Platz fünf der grössten Länder nach Kanada, der Russischen Föderation, China und den Vereinigten Staaten.

Die Ost-West-Ausdehnung Brasiliens (4.319km) entspricht beinahe der Entfernung vom nördlichsten zum südlichsten Punkt (4.394km). Brasilien grenzt an Französisch-Guayana, Surinam, Venezuela und Kolumbien im Norden, an Uruguay und Argentinien im Süden und an Paraguay, Bolivien und Peru im Westen. Ecuador und Chile sind die einzigen Staaten Südamerikas, die sich keine Grenze mit dem gewaltigen Land teilen. Der Atlantik säumt die gesamte brasilianische Ostküste und bildet einen 7.367km langen Küstenstreifen. Das brasilianische Klima ist vorwiegend tropisch geprägt mit einzelnen regionalen Abweichungen. Die mittlere Jahrestemperatur liegt bei 28°C im Norden und 22°C im Süden.

Brasilien: ein kulturell vielfältiges und einzigartiges Land

Seine bunte Mischung verschiedener Volksgruppen macht Brasilien zu einem kulturell vielfältigen und gleichzeitig einzigartigen Land. Die Verschmelzung der Völker begann mit den Indianern, Afrikanern und Portugiesen, doch nur kurze Zeit später kamen Einwanderer aus allen Teilen der Welt hinzu: Europäer, Asiaten, Juden und Araber. Das Ergebnis ist ein buntes, fröhliches Volk, das Neuem gegenüber sehr aufgeschlossen ist. Brasilien ist ein Land, das seine Besucher mit einem breiten Lächeln begrüsst!

Aufgrund dieser unglaublichen Vielfalt ist Brasilien einer der wenigen Orte auf der Erde, an dem niemand ein Fremder ist, an dem man sein Schicksal in die Hand nehmen kann ohne dabei die eigene Identität zu verlieren und wo jeder der 195 Mio. Einwohner ein kleines Stück der ganzen Welt in sich trägt. Vielleicht ist das der Grund, warum Brasilianer Menschen aus anderen Ländern so herzlich willkommen heissen.

Ozeanische Städte und wilde Dschungelgebiete:

Brasilien ist ein Land des Überflusses und der Lebendigkeit. Man findet sie in der Weite der wüstenhaften Dünen der Lençóis Maranhenses und entlang der 7.000km langen Küste. In Flüssen, die so breit sind, dass man denkt es wären Seen. Im Amazonas-Urwald, dem grössten Regenwaldgebiet der Erde. Im 250.000km<sup>2</sup> grossen Binnenfeuchtgebiet von Mato Grosso, einem eindrucksvollen Naturschutzgebiet und Naturerbe der Menschheit.

44 Nationalparks von wilder Schönheit, die die Ökosysteme des Landes schützen. Oder die langen Reihen von Kokospalmen an der Küste von Alagoas, die Chapada Diamantina, in Bahia und vom Gipfel des Pico de Itatiaia in Rio de Janeiro und die archäologischen Grabungsstätten von Piaui.

Einzigartige Sonnenuntergänge, weisse Strände, oder die Pampas in Rio Grande do Sul - alles ist sehr beeindruckend. Inmitten wunderschöner brasilianischer Sonnenaufgänge die eindrucksvollen Berge von Minas Gerais und der atemberaubende Pororocas, die geheimnisvoll rauschenden Wassermassen, die in den Bundesstaaten Amapa und Para aufeinandertreffen, findet man Dinge die verzaubern und emotional berühren, und tausend Gründe, sich in Brasilien zu verlieben.