

## BITES STREET FOOD

### V 🌱 ✂️ 🌾 CANCHA

Knuspriger, gesalzener & gerösteter Mais  
*Crunchy, salted & toasted corn*

### V 🌱 ✂️ 🌾 HOMEMADE GLUTEN FREE BREAD

Hausgemachtes glutenfreies Brot  
*Homemade gluten free bread*

### V 🌱 ✂️ 🌾 CHIFLES PA TI Y PA MI 24

Grüne Kochbananen, Rocoto-Huacatay-Hummus, Guacamole  
*Green plantain, rocoto huacatay hummus, guacamole*

### ✂️ 🌾 EL SEÑOR KUCHI 28

Knusprige Schweinebauch Häppchen, 28 Tage gereift, Criolla-Salat, Limette, Rocoto-Konfitüre  
*Crispy pork belly bites, aged 28 days, criolla salad, lime, rocoto jam*



## NIKKEI BITES

### 🍣🍣 EL GUNKAN HIRAME DE CLAUDIA 30

Flambierte Lachsscheiben, Guacamole mit Wasabi, Mango, Chalaca mit Trüffel, Sushi-Reis (3 Stück)

*Salmon slices torched, wasabi guacamole, mango, truffled chalaca, sushi rice (3 pieces)*

### 🍣🍣 AL ESTILO DE UN GUNKAN MAGURO 32

Thunfisch-Acevichado-Tatar, Nikkei-Sauce Nori, Gari, Avocado, Gurke, Limettenzeste (3 Stück)

*Tuna acevichado tartare, nikkei sauce nori, gari, avocado, kiuri, lime zest (3 pieces)*

### 🍣🍣 MI HIRUMAKI TNT 36

Flambierte Nikkei-Krabbe, Tatar aus roten Garnelen, Limettenkainar, Guacamole, eingelegter Daikon (4 Stück)

*Flambéed Nikkei crab, red prawns tartare, lime finger, guacamole, pickled daikon (4 pieces)*

## CEVICHE & OTROS

### 🍣🍣 LAS GAMBAS Y SU COCO 43

Ceviche aus roten Garnelen, Kokosnuss- und Rocoto Tigermilch, Koriander, grüne Kochbananen-Chips

*Red prawns ceviche, coconut & rocoto tiger's milk, micro coriander, green plantain chips*

### 🍣🍣 EL CEVICHE QUE SE CONVIRTIO EN TIRADITO 38

Hamachi ceviche, Aji Amarillo, grüne Tigermilch, Cancha, Confit aus Süsskartoffelgelee

*Hamachi ceviche, aji amarillo, green tiger's milk, cancha, confit sweet potato jelly*

### 🍷🍴🍣🍣 LA FLOR DE PAPA 26

Rote Bete-Nikkei Salat, grüne Causa-Nigiri, Botija-Sauce, Avocado, grüne Jalapeño-Mirin-Sauce

*Beetroot Nikkei salad, green causa nigiri, botija sauce, avocado, green jalapeño mirin sauce*

## MAINS

### 🍷🌿 MEJILLONES BAILANDO UNA MARINERA 50

Miesmuscheln nach Marinara-Art, grünes Curry, gelbe Chili- und Jalapeño Sauce  
*Mussels Marinara, green curry, yellow chilli-jalapeño sauce*

### 🌿🌱🍷🌿 EL VEGANO 42

Gegrillter geräucherter Tofu, Gemüse der Saison  
*Grilled smoked tofu, seasonal veggies*

### 🍷🌿 EL SALMON AL ESTILO DE MI WAIKI NOBU 70

Lachs, Miso und Mirasol Pfeffer, Gurkensalat, Lotus  
*Salmon, Miso mirasol pepper, cucumber salad, lotus*

### 🍷🌿 WACA AYCHA PITUCO 78

Rib Eye Steak (56 Tage gereift), mariniert in Aji Panca und Chipotle, Palo Santo Öl, Püree aus Edamame und gelben Chilischoten, scharfe Criolla, Schwarzwurzel-Chips  
*Aged rib eye (56 days) marinated in aji panca and chipotle, palo santo oil, edamame and yellow chilli puree, hot criolla, salsify chips*

### 🍷🌿 LA PACHA 53

Spieß aus gebratenem und gepresstem Pouletschenkel, eingelegt in einer Marinade aus Achiote und Hierba Buena, jalapeño-Aji de Gallina, grüne Uchucuta, knusprige lila Kartoffeln  
*Roasted and pressed chicken thigh skewer, pickled in achiote & hierba buena marinade, jalapeño aji de gallina, green uchucuta, crispy purple potatoes*

## SIDES

### 🌿🌱🍷🌿 VERDE TE QUIERO

#### SIEMPRE VERDE 20

Grüner Salat, Mango, Wakame, Palmherzen, Yuzu-Ponzu Vinaigrette  
*Green salad, mango, wakame, palm hearts, yuzu ponzu vinaigrette*

### 🌿🌱🍷🌿 SHUMASSHU...DE PAPA

#### 18

Kartoffelpüree, Aji Amarillo, Shichimi, Schnittlauch  
*Mashed potatoes, aji amarillo, shichimi, chives*

### 🌿🌱🍷🌿 EL FALSO ARROZ CON

#### HUEVO 18

Basmatireis, gelbes Chiliöl, Aji Limo, Schnittlauch, Kala-Manak-Salz  
*Basmati rice, yellow chilli oil, aji limo, chives, Kala Manak salt*

## DESSERTS

V     EPAAAAAAA!!!!!! PANA

COTTA..... 18

Lucuma, peruanisches Schokoladeneis,  
Himbeersauce

*Lucuma, Peruvian chocolate ice cream,  
raspberry sauce*

V     MIS CASERITOS 16

Unsere Sorbets und Crumble:

Sudachi, Camu Camu, Limettenblätter,  
Ingwer

oder

Mango, Zitronenverveine, Zitronengras

V     EL DULCE TIRADITO 17

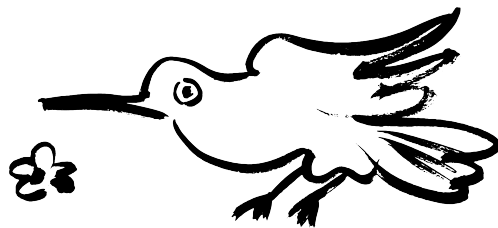
Osmotisierte Ananas in scharfen Minze-  
Passionsfruchtsirup, Orangen-Crumble,  
Guaven-Muña-Sorbet, Tamarillo-Sauce

*Osmotized pineapple in mint passion  
fruit spicy syrup, orange crumble,  
guava-muña sorbet, tamarillo sauce*

*Our sorbets and crumbles:*

*Sudachi, camu camu, lime leaves, ginger  
or*

*Mango, lemon verbena, lemongrass*



### ALLERGIEN / ALLERGIES

Alle Gerichte sind ohne Gluten und Laktose. Fast alle unsere Gerichte können in pflanzliche Gerichte umgewandelt werden. Für Informationen zu Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

*All dishes are without gluten and lactose. Almost all of our dishes are easily converted into plant-based dishes. For any information concerning allergies or intolerances, please ask our service staff.*

Alle Preise sind in Schweizer Franken inklusive Mehrwertsteuer.

*All prices are in Swiss Francs including VAT.*