

Don Carlos


Vorspeisen Kalte Tapas / Tapas frías

Jamón Ibérico de Cebo Iberischer Rohschinken, serviert mit Brot und Tomatensauce	22.50
Rindstatar Gewürzt nach Wahl mild, medium oder scharf Serviert mit Toastbrot und Butter	26.50
Gemischter Salat Schweren-Herzens ist das beliebte Selbstbedienungs-Bufferet vorübergehend nicht möglich. Wir bitten um Verständnis.	11.50 / 18.50

Suppen / Sopas

Tagessuppe	6.00
------------	------

Vorspeisen warme Tapas / Tapas calientes

Pulpo con cachelos Tintenfisch nach galizischer Art, serviert mit Kartoffeln	19.50
Gambas al ajillo Krevetten mit Knoblauch und Olivenöl	19.50
Calamares a la Andaluza Frittierte Calamaresringe, serviert mit Ali-Oli Knoblauchsauce	19.50
Sepia a la plancha Seppie vom Grill	19.50
Croquetas caseras de jamón o bacalao Hausgemachte Krokette mit Rohschinken oder Stockfisch	19.50
Patatas Bravas  Serviert mit «Salsa Brava» oder «Ali-Oli» Knoblauchsauce	10.50

Spanische Reisgerichte / Paellas

Preis p.P.

Ab 2 Personen | Wartezeit ca. 35 Min. oder Vorbestellung

PAELLA de la casa 37.00
Mit Poulet, Fisch und Meeresfrüchte

PAELLA de pescado y marisco 37.00
Mit Fisch und Meeresfrüchte

PAELLA campesina 37.00
Mit Poulet, Fleisch, Chorizo und Gemüse

Teigwaren / Pastas

Spaghetti «Nicoleta» 26.50
Mit Krevetten, Cherrytomaten, Peperoncini, Knoblauch, Olivenöl

NEW Linguini all'amatriciana 🍅🌶️ 19.50
Mit Speck, Tomaten, Peperoncini, Olivenöl

Spaghetti Bolognese **Natura Beef*** 20.50
Mit Rindfleisch und Tomatensauce

Spaghetti Carbonara 19.50
Mit Speck, Hinterschinken und Rahmsauce

Gemüse-Teller 🍃 22.00
Mit diversem frischem, buntem Gemüse,
serviert mit Pommes frites

Fische und Meeresfrüchte / Pescados y mariscos

Fritura Malagueña 25.50
Assortierte frittierte Fischplatte
Fischfilet, Seppie, Calamaresringe, Krevetten

Riesenkrevetten-Spiess 33.00
Serviirt mit Gemüse-Reis

NEW Dorschfilet und Pulpo frittiert (Tintenfisch) 36.00
Serviirt mit Bäckerinkartoffeln und Gemüse

Fleischgerichte / Carnes

Schweins-Cordonbleu 26.50
Serviirt mit Pommes frites und Gemüse

Piccata Milanese 33.00
Kalbsschnitzel im Parmesan-Ei-Mantel, serviirt mit
Champignons und Tomatenspaghetti

***Natura Beef**

Littauer-Metzg | Hans-Jörg Müller | Luzernerstr. 110 | Littau


NEW Rinds-Entrecôte **Natura Beef***, 35.00
serviirt mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse

***Bellota 100% Ibérica** 🇪🇸

Das reinrassige iberische Eichelschwein ist unbestreitbar der
König auf dem hiesigen Weideland.

NEW **Iberisches Bellota Schweinsfilet*** (Solomillo 100% Ibérico), 38.00
serviirt mit Karotten-Püree und Gemüse

NEW **Iberisches Bellota Federstück*** (Pluma 100% Ibérica), 42.00
serviirt mit Countrykartoffeln und Gemüse

PIZZAS / Vegetarische 

Pizza Margherita Tomate, Mozzarella, Oregano	17.00
Pizza Vegetariana Tomate, Mozzarella, Peperoni, Aubergine, Zucchini, Cherrytomate	20.00
Pizza Quattro Formaggi Tomate, Mozzarella, Gorgonzola, Taleggio, Parmesan, Manchego	23.00
Pizza Funghi Tomate, Mozzarella, Pilze	18.00
Pizza Aglio Tomate, Mozzarella, Knoblauch	18.00
Pizza Caprese Tomate, Mozzarella di Bufala, Tomatenscheiben, Basilikum	21.00

PIZZAS / Fisch und Meeresfrüchte

Pizza Frutti di Mare Tomate, Mozzarella, Meeresfrüchte	22.00
Pizza Mare e Monti Tomate, Mozzarella, Krevetten, Steinpilze, Crema Balsamico	25.00
Pizza Napoli Tomate, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oliven	19.00
Pizza Tonno Tomate, Mozzarella, Thon, Zwiebeln, Oliven	20.00
Pizza Marinara Tomate, Mozzarella, Krevetten	23.00

Don Carlos

PIZZAS / Fleisch

NEW	Pizza Iberica 🇪🇸	25.00
	Tomate, Mozzarella, Iberische Salami, Chorizo, Lende	
	Pizza "El Samuel"	24.00
	Tomate, Mozzarella, Rohschinken, Mascarpone, Rucola	
	Pizza Susi à la Carbonara	24.00
	Tomate, Mozzarella, Hinterschinken, Speck, Ei, Rahm	
	Pizza Nostrana	19.00
	Tomate, Mozzarella, Hinterschinken, Salami	
	Pizza Prosciutto	18.00
	Tomate, Mozzarella, Hinterschinken	
	Pizza Calzone	21.00
	Tomate, Mozzarella, Hinterschinken, Ei, Champignons	
	Pizza Calzone Diavolo 🌶️	22.00
	Tomate, Mozzarella, Hackfleisch, Peperoncino, scharfe Olivenöl	
	Pizza Prosciutto e Funghi	19.00
	Tomate, Mozzarella, Hinterschinken, Champignons	
	Pizza Diavola 🌶️	18.00
	Tomate, Mozzarella, scharfer Salami, scharfes Olivenöl	
	Pizza del Padrone	23.00
	Tomate, Mozzarella, Rohschinken, Rucola	
	Pizza Capriciosa	21.00
	Tomate, Mozzarella, Hinterschinken, Artischocken, Sardellen, Pilze, Ei	
	Pizza Don Carlos	23.00
	Tomate, Bufala, Chorizo, Manchegokäse	



PIZZAS / Fleisch

NEW	Pizza MALTERS Tomate, Mozzarella, Emmenbergerkäse, Mostbröckli	22.00
	Pizza Alejandro Tomate, Mozzarella, Poulet, Champignons, Knoblauch, Kräuterbutter	22.00
	Pizza Roma Tomate, Mozzarella, Salami, Hinterschinken, Speck, Champignons, Zwiebeln	22.00
	Pizza Dorinda Tomate, Mozzarella, Hinterschinken, Salami, Ananas	20.00
	Pizza Andi Tomate, Mozzarella, Salami, Speck, Zwiebeln, Knoblauch	21.00
	Pizza Laura Tomate, Mozzarella, Speck, Spinat, Peperoni, Zwiebeln	21.00
	Pizza al Capone Tomate, Mozzarella, Poulet, Speck, Knoblauch	21.00
	Pizza Hawaii Tomate, Mozzarella, Hinterschinken, Ananas	19.00
	Pizza della Casa Tomate, Mozzarella, Poulet, Champignons, Hinterschinken, Peperoni, Kräuterbutter	23.00
	Pizza Quatro Stagioni Tomate, Mozzarella, Artischocken, Peperoni, Champignons, Hinterschinken	21.00



PIZZAS / Dessert

Pizza NUTELLA 18.00

Wunschpizza max. 5 Zutaten zur Auswahl 23.00

Rohschinken, gekochter Hinterschinken, Speck, Salami, scharfer Salami, Chorizo, Bresaola, Poulet Fleisch «Swiss Gourmet»

Krevetten, Sardellen, Calamaresringe

Zwiebeln, Knoblauch, Kapern, Peperoni, Mais, Spinat, Rucola, Champignons, Pilze, Oliven, Ananas

Gorgonzola, Taleggio, Parmesan, Manchego, Mascarpone, Kräuterbutter, Ei

Kleine Pizza – Preisreduktion vom 3.00
Alle Pizzas sind als kleine Portion bestellbar.
Ausnahme: Take-Away

Pizza für Schüler und Studenten – Preisreduktion vom 3.00
Gültig täglich nur am Mittag, inkl. ½ Liter Süssgetränk

Pizza Take-Away – Preisreduktion vom 3.00
Keine Preisreduktion für kleine Pizza Take-Away
Jeweils von 11.30 - 13.30 Uhr und 18.00 – 22.00 Uhr



Deklaration

Schweiz: Rindfleisch Natura Beef*, Schweinefleisch, Poulet
«Swiss Gourmet», Kaninchen

Australien: Lammfleisch «Ambassador»

Grossbritannien, Norwegen: Fisch

Spanien, Vietnam, Ecuador, Thailand, Argentinien:
Meeresfrüchte nach BIO/MSC-Prinzipien

Schweiz Bodenhaltung: Eier

Fleisch aus nicht EU-Länder kann mit Leistungsförderer erzeugt
worden sein.

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche
Allergene in den einzelnen Produkten / Gerichten.

Ihr Gastgeber

Preise

Die Preise verstehen sich in CHF und inkl. 7.7 MwSt.

Die Take-Away Preise verstehen sich in CHF und inkl. 2.5 MwSt.

Öffnungszeiten

Dienstag – Samstag 10.00 – 23.30 Uhr

11.30-13.30 Uhr & 18.00-22.00 Uhr warme Küche

Betriebsferien

Winter vom 20. Dezember 2020 bis 4. Januar 2021

Iberico Schwein 🇪🇸

Das iberische Schweinefleisch hat in den letzten Jahren immer mehr Liebhaber gefunden. Die Ernährung des iberischen Schweins ist von grosser Bedeutung, denn diese bestimmt die Qualität des Fleisches.

Gönnen Sie sich dieses - lange Zeit der spanischen Spitzengastronomie vorbehalten - Geschmackserlebnis.

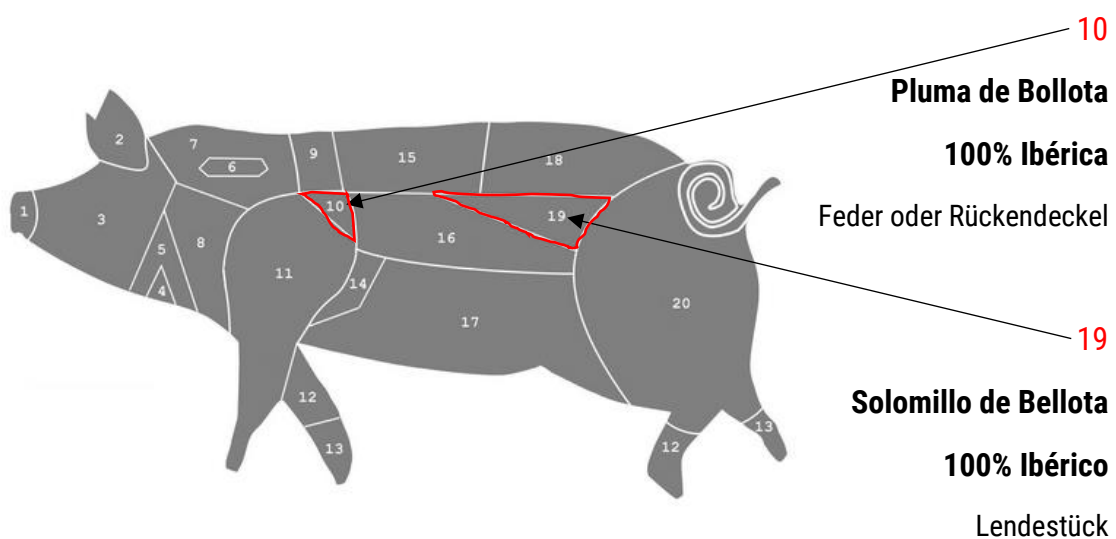
Was frisst ein Iberico Schwein?

- Die Tiere ernähren sich nun hauptsächlich von auf den Boden gefallen Eicheln und müssen dabei große Strecken zurücklegen: Das Pata Negra **Schwein frisst** bis zu 10 kg Eicheln pro Tag, hinzu kommen nochmals bis zu 3 kg Kräuter und Gräser.

Was ist das Besondere am Iberico Schwein?

- Grundsätzlich hat das Fleisch des **iberico** Schweins eine dunklere Farbe als „normales“ **Schweinefleisch**. Zudem ist die Fetteinlagerung im Fleisch selbst bei dieser Rasse stärker ausgeprägt, was dem Fleisch ein weitaus intensiveres Aroma verleiht – denn Fett ist der beste Geschmacksträger überhaupt.

Zur Mast, der „Montanera“, gibt es drei verschiedene Möglichkeiten für die iberischen **Schweine**: Die Mast mit Eicheln – dies ist die höchste Qualität an Fleisch, daraus entsteht der **iberico** Bellota Schinken. Die Mast mit Eicheln und Getreidefutter – aus diesen **Schweinen** wird später **iberico** Schinken „de Recebo“





Pluma de Bellota 100% Ibérica – Feder oder Rückendeckel

Die Pluma – auf Deutsch „Feder“ – befindet sich im vorderen Rücken vor dem Lendenstück und ist ein flacher Muskel von tieferer Farbe mit schöner Marmorierung. Ihre Bezeichnung verdankt der hierzulande eher unbekanntem Schnitt der dreieckigen Form, die an eine Feder oder einen Flügel erinnert. Die ausgewogene Balance zwischen Fleisch und Fett. Intensive saftige Geschmackserlebnis.

Solomillo de Bellota 100% Ibérica – Lendenstück

Das längliche Lendenmuskel ist ein echtes Premiumfleisch. Er liegt unter der Lende und wird aus dem Inneren des Lendenstücks gewonnen. Da der Lendenmuskel kaum beansprucht wird, ist Solomillo ausgesprochen zart und butterig in der Textur. Feine Fettäderchen verleihen diesem Cut ein subtiles Aroma.

Was ist ein Iberico?

- Schinken. Das Iberische Schwein liefert in Spanien den als Spezialität bekannten luftgetrockneten iberischen Schinken (Jamón **Ibérico**), bei Tieren aus der Eichelmast auch Jamón **Ibérico** de Bellota („Iberischer Eichelschinken“) genannt.

Und die iberischen Wurstwaren?

- Iberische Wurstwaren sind solche, die aus Fleisch von iberischen Schweinen, d.h. von der Iberischen Halbinsel, hergestellt werden. Die traditionellsten Lomo, Salchichón und Chorizo, sowie Rohschinken.

Was ist der Lomo?

- Wir verstehen darunter Lende jedes der Stücke (insgesamt zwei), die neben dem Rückgrat und unter den Rippen in den Stücken von Schweinefleisch und Rindfleisch gefunden werden. In Spanien und in der Gastronomie, wenn wir über Lomo sprechen, bedeutet das Wort viel mehr.
 - Praktisch fettfreie Stück. Besondere Textur und Geschmack.
 - Diese Wurst wird roh und in dünne Scheiben geschnitten gegessen.
 - Pass perfekt zu einem Käsebrett und kann mit Wein, Bier oder Cava kombiniert werden.