

M E N U

T A P I O C A S

HERZHAFTE 19 Ø

PADOCA	8.-
Butter	
OLINDA	13.-
Butter, Brasilianischer Grillkäse ^{CH}	
SAMPA	15.-
Mozzarella, Tomaten (frisch und getrocknet), Rucola, Parmesan, Pesto	
FREVO *	16.-
Auberginen, Cashewcream*, Tomaten, Rucola, Pesto	
PAULISTANA	17.-
Mozzarella, Tomaten, Rohschinken, Rucola, Parmesan, Pesto*	
SERTANEJA	19.-
Getrocknetes Rindfleisch brasilianischer Art, Kochbananen, Frischkäse, Brasilianischer Grillkäse ^{CH}	
AMAZONAS *	16.-
Wood Smoked Rübli Lax, Guacamole*, Gurke, rote Zwiebeln und Rucola	
CAIPIRA	18.-
Tapioca mit Käsekruste, Poulet, Frischkäse, Karotten und Rucola	

S Ü S S E 15 Ø

MINEIRA	13.-
Tapioca mit Käsekruste, Guava Paste, Frischkäse	
SAMBA DE RODA *	10.-
Kokosnuss, Schokostreusel	
BEIRA-MAR	10.-
Kokosnuss, Kondensmilch	
BOSSA NOVA	12.-
Brigadeiro* (gekochte Kondensmilch mit Kakaopulver)	

WAS IST TAPIOCA?

Tapioca ist eine Art knusprig-saftige brasilianische Crêpe, zubereitet aus cassava-stärke, einem Nebenprodukt der Herstellung der Maniokwurzel - von Natur aus glutenfrei.

Tapioca (auch «Beiju» genannt) ist ein kulturelles Erbe der brasilianischen Ureinwohner.

Tapiocas sind eine ausgezeichnete Wahl sowohl als volle Mahlzeit als auch für den Hunger zwischendurch ... einfach immer, wenn der Bauch knurrt!!



F Ü R D E N K L E I N E N H U N G E R

Gemischter Salat	7.5.-
Käsebällchen	1 stück 3.-
('Pão de queijo')	3 stück 8.-
Maniok Kuchen	4.-
(mit Kokosnuss und käse)	

CH hergestellt in der Schweiz / * vegan / * Hausgemacht

Poulet und Rohschinken: Jenzer, Schweiz, Natura Qualität/ Rindfleisch: Schweiz

Bei Fragen zu Allergenen und Zutaten die eine Unverträglichkeit auslösen, wenden Sie sich bitte an uns