Willkommen

Die authentische Küche aus Peru.

Willkommen im Restaurant Papagei – Ihrem Tor zu den kulinarischen Wundern Perus.

Peru, ein Land so reich an Kultur und Geschichte, dass sein Name sofort Gedanken an die majestätische Ruinenstadt Machu Picchu und die Klänge der Panflötenmusik weckt. Doch Peru ist weit mehr als diese bekanntesten Wahrzeichen. Es ist ein Land von atemberaubender Vielseitigkeit, geprägt von einer faszinierenden Kultur, einer einzigartigen Kulinarik und einer facettenreichen Natur, die von den Gipfeln der Anden bis zu den Tiefen des Amazonas reicht.

Im Jahr 2023 wurde die peruanische Gastronomie bei den World Travel Awards zum 11. Mal als «Weltweit führendes kulinarisches Reiseziel» und zum 11. Mal in Folge als «Südamerikas führendes kulinarisches Ziel» ausgezeichnet – eine Anerkennung für die unvergleichliche Vielfalt und Qualität unserer Küche.

Wir haben uns zur Aufgabe gemacht, Sie, unsere geschätzten Gäste, auf eine kulinarische Reise durch die Aromen und Geschmäcker unseres Heimatlandes Peru zu entführen. Von würzig bis pikant, von erfrischend bis überraschend – lassen Sie sich von unserem reichhaltigen Angebot verzaubern und entdecken Sie die kulinarischen Schätze Perus.

Unsere Qualität

Fleischdeklaration: Geflügel (Schweiz), Rindfleisch (Schweiz), Schwein (Schweiz), Wolfsbarsch (Frankreich / Italien) Meeresfrüchte (Vietnam)
Allergene: Lieber Gast, über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Offizieller Träger der Marca Peru

Wir sind offizieller Träger der «Marca Peru». Mit dieser Auszeichnung fördern wir die Werte der multikulturellen Indentität der Wirtschafts- und Tourismusbranche Perus.

PAPAGEI
by MISKI TAKIY

Finger **Food**

Fingerfood-Auswahl – Ergänzen Sie Ihr Erlebnis
Geniessen Sie zu jedem unserer Fingerfood-Gerichte die Möglichkeit, Ihre Auswahl mit einer zusätzlichen Beilage zu bereichern.
Wählen Sie zwischen knusprigen Pommes Frites oder einem frischen Salat. Für einen Aufpreis von nur **CHF 6.50** können Sie Ihr Gericht perfekt ergänzen.

Alitas «Papagayo» **13.50 Fr.**
Würzige Poulet Wings mariniert mit Anticucho Sauce

Hamburguesa Peruana - wie in Peru gemacht **14.50 Fr.**
Schweizer Rindfleischburger (150 g) mit Käse, Blattsalat und Tomaten

Fingers de Pollo **14.50 Fr.**
Knusprige hausgemachte Hähnchenfinger mit Honig-Senf-Sauce

Costillas de Cerdo **22.50 Fr.**
Schweinerippchen vom Barbeque Grill mit Coleslaw und leckere Chili Saucen

Don Pollo **25.00 Fr.**
Gegrillte Pouletbrust, rassig gewürzt mit Pommes Frites





34’050’000



Kontinent
Südamerika
Amtssprache
Spanisch, Quechua, Aymara
Währung
Peruanischer Sol
Hauptstadt
Lima
Fläche
1.285.216 km²

Entradas
Vorspeisen



Ensalada Verde
Knackige Blattsalate mit Dressing des Hauses
9.50 Fr.



Ensalada Mixta con Palta
Gemischter Salat mit Avocado
14.50 Fr.



Tesoro del Inca
Quinoa-Salat Variation mit Blattsalat, Avocado, Andenmais, Tomaten, Gurke und Radieschen
14.90 Fr.



Hattrick de Causas
Peru's Kartoffelpüree mit mariniertem Thunfisch, Oktopus, Garnele und Avocado
14.90 Fr.



Croquetas de Ají de Gallina
Hausgemachte Kroketten nach peruanischer Art, gefüllt mit Pouletfleisch
2 Stk. 7.00 Fr.
4 Stk. 13.90 Fr.



Yuca Frita
Frittierte Maniok
Eine Wurzel der Yucca-Palme aus der Familie der Spargelgewächse mit Rocoto-Creme Sauce
11.90 Fr.



Algo Pa' Picar
«Etwas zum Knabbern»
Hausgemachte Tequeños mit Poulet, Rind, Gemüse und Mozarella
13.90 Fr.



Cevichito 60 g
Ein aus Peru stammender Fischsalat, der leicht gewürzt für kurze Zeit in reichlich Limettensaft roh gegart wird
17.90 Fr.



Anticuchos
Grillspiesse nach peruanischer Art. In Peru eine Delikatesse, die oft an kleinen Verkaufsständen am Strassenrand angeboten werden
Anticucho de corazón 19.00 Fr.
Anticucho de pollo 22.00 Fr.
Anticucho vegetariano 19.00 Fr.

Tiradito Fischvorspeise

«Tiradito ist ein peruanisches Gericht aus rohem Fisch, geschnitten in Form von Sashimi und ähnlich wie Crudo und Carpaccio in einer würzigen Sauce»



Tiradito Misky Takiy
Wolfsbarsch an einer Amarillo Sauce mit Maracuja und Andenmais
17.90 Fr.



Tiradito Barrunto
Wolfsbarsch an Leche de Tigre mit Rocoto und Andenmais
17.90 Fr.



Lomo Saltado

Flambiertes Rindsfilet an Sojasauce, Zwiebeln und Tomaten, dazu Reis und hausgemachte Pommes
120 g Rindfleisch - 38.50 Fr.
180 g Rindfleisch - 49.50 Fr.

Platos Tradicionales **Hauptgänge**



Ají de Gallina
Gezupftes Poulet an einer Amarillo Sauce mit Ei, Kartoffeln und Reis
31.20 Fr.



Seco a la Norteña
Geschmortes Rindfleisch an einer Koriandersauce mit Karotten, Erbsen, Panca und Amarillo. Dazu weisse Bohnen, Reis und Salsa criolla
35.50 Fr.



Arroz con Pato
Ein geschmacklich starkes Reisgericht mit Ente, Gemüse und pikanten Aromen, Koriander und Loche
39.50 Fr.



Chicharrón de Chancho
Schweinebauch nach feiner peruanischer Art mit Anden Mais und Süsskartoffeln
29.00 Fr.



Chaufa de Pollo
Gebratene Reispfanne mit Poulet, Ei, Ingwer, Paprika, Sojasprossen, Frühlingszwiebeln und Sojasauce
24.00 Fr.

Para los Veganos
Vegetarisch & Vegan



Chaufa Vegetarino
Gebratene Reispfanne mit Ei, Ingwer, Paprika, Zuckerschotten, Sojasprossen, Karrotten, Frühlingszwiebeln
22.00 Fr.



Salteado de Champiñones – Vegan
Flambierte Pilze mit Zwiebeln, Tomaten, Karotten, Brokkoli an Sojasauce mit hausgemachten Pommes und Reis
29.90 Fr.



Verduras al Grill - Vegan
Saisonales Gemüse vom Grill
29.00 Fr.



Quinotto
Quinoa an einer gelben peruanischen Amarillo Sauce mit Gemüse und Andenmais (auch vegan mit Kokusnussmilch erhältlich)
29.00 Fr.



Cevichón

«Ceviche ist international heiss begehrt –wird es doch eigentlich kalt serviert.» Ceviche ist ein traditionelles Fischgericht aus Peru, welches hauptsächlich an der Küste gegessen wird. Unverzichtbar und äusserst gesund. Es ist ihre Nationalspeise und ihr ganzer Stolz. Es ist reich an Proteinen und zusätzlich steigert es nachweislich die Energie des Körpers. Es ist sogar von einem Aphrodisiakum die Rede – ein fast schon legales Mittel, um sich mit Glück und Energie zu berauschen.

Wolfsbarsch gegart in Limettensaft an Leche de Tigre mit Andenmais, Zwiebeln und Süsskartoffeln 130 g 29.90 Fr.



Ceviche Yakumanta
Wolfsbarsch gegart in Limettensaft mit Calamares, Garnelen und Pulpo an Leche de Tigre mit Rocoto, Andenmais, Zwiebeln und Süsskartoffeln
32.80 Fr.



Pescado Sudado
Gedämpfter Fisch (Dorade) in würziger Sauce mit Maniok und dem besonderen Geschmack einer grossartigen Chicha de Jora (peruanisches Bier) mit Reis serviert
37.00 Fr.

TIPP

«Ceviche wird in Peru wegen dem feinen Saft mit dem Löffel gegessen.»



Pulpo Anticuchero
Gegrillter Oktopus mit Kartoffeln, Gemüse und Chimichurri
29.00 Fr.



Chupe de Camarones
Peruanischer Eintopf mit Garnelen, Kartoffeln, Amarillo, Erbsen, Frischkäse, Andenmais, Ei und Reis
37.00 Fr.



Que Tal Koncha
Reis in «Top Secret Salsa» mit frischen und hochwertigen Meeresfrüchten
37.50 Fr.



Pescado a lo Macho
Grillierter Fisch mit Salsa de Amarillo, Rahm, Gemüse und Reis
35.50 Fr.



Jalea Mixta
Frittierte Calamares, Garnelen, Wolfsbarsch, Miesmuscheln und Maniok
42.70 Fr.

Guarnición
Beilagen

Arroz con Choclo	**8.00 Fr.**
Papas Fritas	**8.00 Fr.**
Chips de Camote	**8.00 Fr.**

Postres
Dessert



Tres Leches
Getränkter Biskuitteig mit drei verschiedenen Milchsorten
9.50 Fr.



Brownie mit Vanilleeis
Erleben Sie die köstliche Kombination eines Brownie und einer erfrischenden Kugel Vanilleeis. Ein unwiderstehlicher Dessertklassiker
11.00 Fr.



Panacota de Lúcuma
Lucuma, auch das Gold der Inkas genannt, wächst in den Tälern der Anden. Das Fruchtfleisch ist weich und süss
12.00 Fr.



Torta de Maracuyá
Maracujatorte mit Creme Fraîche und Keksen
12.00 Fr.

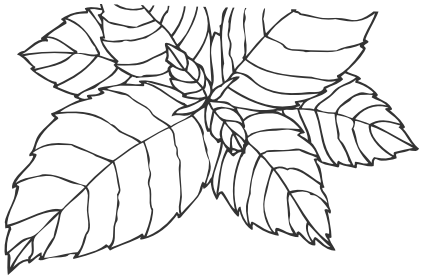


Crepes mit Vanilleeis und Nutella
Geniessen Sie zarte Crêpes, kombiniert mit cremigem Vanilleeis und verführerischer Nutella. Ein Dessert, das Wärme und Kälte perfekt vereint
14.00 Fr.

Helado Glace

Schokolade, Mango, Kokosnuss, Vanille, Erdbeere, Haselnuss, Stracciatella, Himbeere, Zitronensorbet

3.00 Fr. pro Kugel - Rahm zusätzlich 1.00 Fr.




Bebidas
Getränke

Peruanische Spezialitäten

Chicha Morada zählt zu den beliebtesten Erfrischungsgetränken Perus. Seine außergewöhnliche Farbe verdankt das Getränk der Zutat Maiz Morado (oder Purpur-Mais). Der Geschmack ist erfrischend und süß. Die weiteren Zutaten sind Limetten, Ananas, Nelken und Zimt. Darüber hinaus ist das Getränk auch noch gesund aufgrund seines hohen Gehalts an Antioxidanzien, die bei der Verhütung von Krebserkrankungen, wie Darmkrebs hilfreich sind. Durch regelmässigen Genuss kann auch eine Herz-Kreislauf-Erkrankung verhindert werden.

Pisco Sour ist der berühmteste und beliebteste Cocktail auf Pisco - Basis. Ein Traubenschnaps, benannt nach der Stadt Pisco in Peru. In der alten Inka Stadt wird Pisco Sour zu fast jedem Anlass als Aperitif serviert und als Gelegenheit zum Anstossen genutzt. Pisco Cocktails kann man auch mit Maracuja, Lila Andenmais, Grenadine oder anderen saisonalen Früchte mixen und geniessen.

Peruanischer Kaffee Der Kaffee, den Sie bei uns geniessen werden, wird aus in Peru auf der Farm geernteten Bohnen hergestellt, ist Bio zertifiziert, enthält kein Alu. Sie unterstützen damit direkt die Bauern und ihre Familien in Peru.

Unser Kaffee hat eine dunkle Röstung mit Aromen von Haselnüssen, Gewürzen und Schokolade mit fruchtigen Noten im Hintergrund.

Cocktails

Pisco **Cocktails**

Pisco Sour Miski Takiy **18.00 Fr.**
Pisco Porton Mosto Verde, Limette, Eiweiss, Zuckersirup, Angostura

Pisco Sour Clásico **15.00 Fr.**
Pisco Tabernero Acholado, Limette, Eiweiss, Zuckersirup, Angostura

Pisco Sour Maracuyá **16.00 Fr.**
Pisco Tabernero, Maracuja, Limette, Eiweiss, Zuckersirup

Pisco Sour de Quínua **16.00 Fr.**
Pisco Acholado, geröstete Quinoa, Limette, Eiweiss, Zuckersirup

Pecas **16.00 Fr.**
Pisco Quebranta, Apricose, Amaretto Sirup, Limette, Zuckersirup, Eiweiss

Algarrobina **18.00 Fr.**
Pisco Quebranta, Eigelb, Rahm, Algarrobina, Zuckersirup

Cassis Sour **16.00 Fr.**
Pisco, Cointreau, Cassis, Limette, Eiweiss, Angostura

Miski Lady **16.00 Fr.**
Pisco, Malibu, Limette, Ananassaft, Aperol, Eiweiss

Matú **16.00 Fr.**
Pisco Mosto Verde, Aperol, Ananassaft, Zuckersirup, Limette

Alpino **16.00 Fr.**
Pisco, Aperol, Campari, Appenzeller bitter

Piscoretto **16.00 Fr.**
Pisco, Amaretto, Limette, Eiweiss, Zuckersirup, Angostura

Pisco Collins **16.00 Fr.**
Pisco, Limette, Zuckersirup, Soda

Machu Picchu **17.00 Fr.**
Pisco Quebranta, Pfefferminz Likör, Orangensaft, Grenadine-Sirup

Cocktails

Chilcano Clásico **15.00 Fr.**
Pisco Quebranta, Zuckersirup, Ginger Ale, Limette, Angostura

Chilcano de Anís Estrella **15.00 Fr.**
Pisco Quebranta, Zuckersirup, Ginger Ale, Anís estrella, Limette, Angostura

Chilcano de Mango **16.00 Fr.**
Pisco Quebranta, Zuckersirup, Ginger Ale, Mango, Limette

Chilcano de Maracuyá **16.00 Fr.**
Pisco Quebranta, Zuckersirup, Maracuya, Ginger Ale, Limette, Angostura

Mojito de Pisco **15.00 Fr.**
Pisco Quebranta, Zucker, Limette, Ginger Ale, Pfefferminz

Perú Libre **14.00 Fr.**
Pisco Acholado, Coca-Cola

Pisco & Tonic **15.00 Fr.**
Pisco, Tonic Water

Alkoholfreie Cocktails

Amazonas **11.00 Fr.**
Mango, Limette, Maracuya, Mineralwasser, Eiweiss, Ananassaft

Ñusta **11.00 Fr.**
Orangensaft, Maracuya, Rahm, Ananassirup, Grenandine, Eiweiss

Mojito alkohlfrei **11.00 Fr.**
Ginger Ale, Zuckersirup, Limette, Pfefferminz





Digestivos
Spirituosen

Pisco Porton Mosto Verde 44% Vol **2 cl / 4cl - 7.50 / 13.00 Fr.**
Intensive Aromen von weissen Blüten und Orangenblüten mit frischen Minz und Rosinen-Tönen (dicht und geschmeidig).

Pisco Tabenero Acholado 40% Vol **2 cl / 4cl - 6.50 / 11.00 Fr.**
Kombination zwischen zwei streng ausgewählten Rebsorten, Quebranta und Italia. Halbaromatische Aromen und einem Hauch von Muscat. Im Mund schmecken Sie die Stärke Italiens kombiniert mit der extremen Rundheit der Quebranta.

Tabernero 3 Cepas 44% Vol **2 cl / 4cl - 8.00 / 14.00 Fr.**
Eine Mischung aus drei Pisco Sorten. Jede wurde separat fermentiert und bei etwa 5% Alkohol gestoppt. Danach wurden die fermentierenden Weine gemischt. Nach dem Mischen und Stabilisieren wurde der Destillationsprozess durchgeführt, bis das Produkt seinen endgültigen Alkoholgehalt erreicht hat. Dies ist ein reiner und leicht süsser Pisco, der zum Schlürfen gemacht ist.

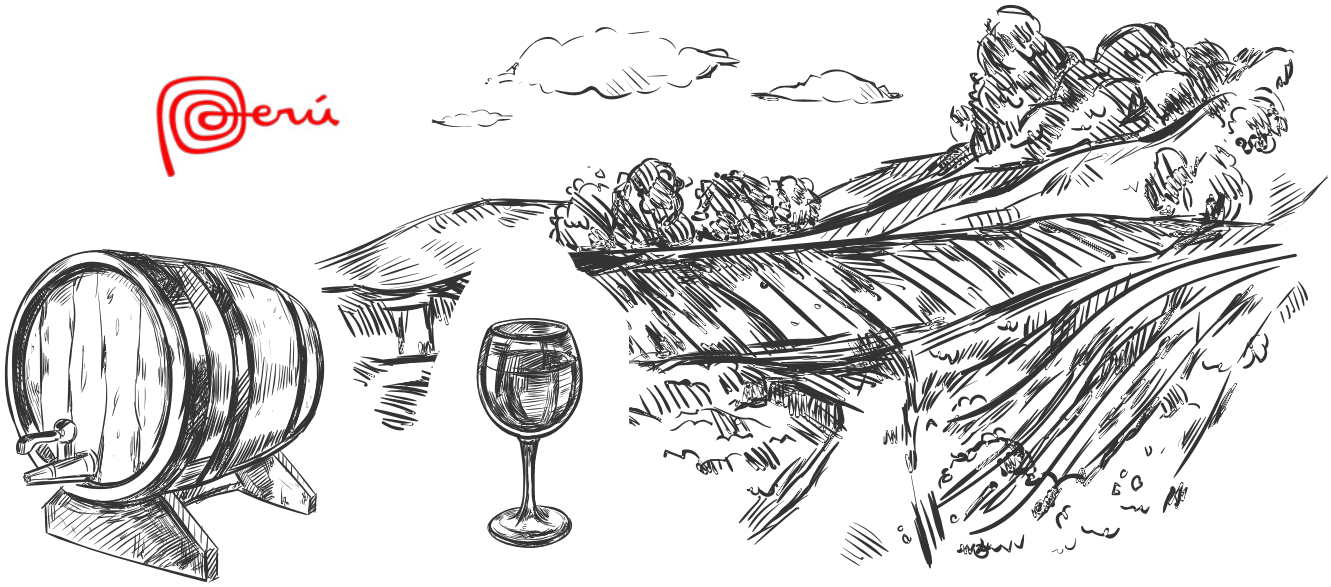
Gin`ca Gin 43% Vol **2 cl / 4cl - 7.50 / 13.00 Fr.**
Ein Premium Gin aus Peru, genauer gesagt der erste Gin, der weltweit aus hochqualitativem Zuckerrohralkohol destilliert wird. Ausser Wacholderbeeren sind nur peruanische Zutaten in diesem Gin der Extraklasse.

Licore Liköre

Campari / Ramazotti	**4 cl**	**7.50 Fr.**
Baileys	**4 cl**	**7.50 Fr.**
Malibu	**4 cl**	**7.50 Fr.**
Cointreau	**4 cl**	**7.50 Fr.**
Kahlu	**4 cl**	**7.50 Fr.**
Appenzeller	**4 cl**	**7.50 Fr.**

Vino Espumoso Schaumwein

Strada Brut Vin Mousseux AOC Schaffhausen	**75 cl**	**49.00 Fr.**
Strada Brut Vin Mousseux AOC Schaffhausen	**20 cl**	**16.00 Fr.**
Aperol Spritz / Campari Spritz / Hugo	**30 cl**	**11.00 Fr.**



Vinos Peruanos
Peruanischer Wein

Peru ist für vielerlei Agrar-Produkte bekannt, wie zum Beispiel Kaffee. Dass in Peru auch Wein erzeugt wird, wissen die wenigsten. Die Produktion geht auf die Zeit der Eroberungszüge der Spanier im 16. Jahrhundert zurück. Diese nahmen von Chile aus den Weg über Peru, Bolivien und Kolumbien Richtung Mittelamerika und pflanzten in Peru die ersten Reben bereits 1550. Die Spanier brachten auch das Brot mit, denn beides - Brot und Wein - benötigten sie für die Ausübung ihrer katholischen Glaubensrituale. Heute stehen in Peru ca. 10.000 Hektar Reben, wobei die meisten Rebflächen dem Anbau von Rosinen vorbehalten sind sowie der Erzeugung von Grundwein für das Nationalgetränk der Einwohner Perus, dem Weinbrand Pisco. Rebflächen für den Weinbau befinden sich vorwiegend in Küstennähe, sodass sie vom kalten pazifischen Einfluss profitieren.

Blanco de Blancos / Weisswein **10 cl / 75 cl - 7.50 / 54.00 Fr.**
Wein aus drei Rebsorten: Chenin Blanc, Chardonnay und Sauvignon Blanc; als die besten angesehenenTrauben für erlesene Weissweine.

Vittoria Malbec Reserva / Rotwein **10 cl / 75 cl - 9.00 / 64.00 Fr.**
Hervorzuheben ist ein Vanillearoma mit Noten von roten Früchten, begleitet mit leichten Aromen von Feigen und Aprikosen.

Vittoria Syrah / Rotwein **10 cl / 75 cl - 8.70 / 62.00 Fr.**
Sein Duft hat zarte florale Noten wie Veilchen. Am Gaumen hat er intensive Aromen von reifen roten Früchten und Oliven, gut strukturiert mit süssen Tanninen und Spuren von Mineralien. Langer Nachgeschmack am Gaumen.

Weine

Weissweine

Herbstgold -CH- **10 cl / 75 cl - 6.50 / 32,00 Fr.**
Aromen von reifen Quitten und Lindenblüten.

Carramimbre Verdejo -ES- **10 cl / 75 cl - 7.00 / 46,00 Fr.**
Betörende Düfte nach Ananas und Quitten, auch Birnen- und dezente Pfirsichnoten.

Bodega Zuccardi **75 cl - 69.00 Fr.**
Poligonos Sauvignon Blanc -ARG-
Der Sauvignon blanc glänzt mit einer Kräuternote, die in einer intensiven und festen, fast scharfen Säure zu spüren ist.

Weisswein gespritzt **8.50 Fr.**

Rotweine

Herbstgold -CH- **10 cl / 75 cl - 6.50 / 32.00 Fr.**
Herrliches fruchtiges Bouquet mit Noten von Waldbeeren und einem Hauch von Kirsche.

Leone de Castris Villa Santera **37,5 cl / 75 cl - 30.00 / 56.00 Fr.**
Primitivo 2019 Primitivo di Manduria DOC -I-
Der Wein besticht mit einem intensiven Aroma in der Nase nach Pflaumen und dunklen Kirschen, Süssholz und warmer Schokolade. Am Gaumen samtig und harmonisch, saftige Frucht mit molligem Körper und einem langanhaltenden Finale.

Coto Mayor Crianza Rioja DOC 2019 -ES- **10 cl / 75 cl - 8.50 / 60.00 Fr.**
Intensiv, reintönige Kompottnote, dunkelbeerig, präsente Barriquearomen, Vanille, Karamell, schöne pfeffrige Würze, erdiger Duft nach Pilzen.

Bodega Zuccardi Poligonos Cabernet **75 cl - 69.00 Fr.**
Franc Paraje Altamira -ARG-
Es ist ein schmackhafter, fast ein wenig ätherischer Wein mit Noten von getrockneten Kräutern, Erdbeeren, Heidelbeeren und zerstossenen Steinen.

La Giaretta Amarone 2017 -I- **50 cl / 75 cl - 59.00 / 85.00 Fr.**
Eine wahre Explosion von intensiven Fruchtaromen! Entgegen der üblichen Amarone-Typizität, die an Kompott, Rumfrüchte und Konfitüre erinnert, betört dieser Amarone durch sehr reife, aber frische Fruchtaromen von Kirschen, Feigen und Brombeeren und mit feiner Süsse, die nicht aufdringlich ist.

Cervezas Peruanas
Peruanisches Bier



Cusqueña Premium **33 cl - 4.8% Vol 7.50 Fr.**
Geniessen Sie den erfrischenden Geschmack von Cerveza Cusqueña Premium, einem peruanischen Getränk uralten Ursprungs mit einer Kombination aus erlesenen Zutaten und 100% Gerstenmalz.

Cusqueña Negra **33 cl - 5.5% Vol 7.50 Fr.**
Geschmack süsslich, malzig, erinnert an süssen Malzkaffe oder Eiskaffee. Sanfte, bittere, im Nachklang süsse, kaffeeartige Röstaromen.

Pilsen Callao **33 cl - 5.0% Vol 7.50 Fr.**
Vor mehr als 150 Jahren wurde im Hafen von Callao Pilsen Callao geboren, das erste Bier in Peru. Pilsen Callao ist das typische Pilsener Bier.

Cubetazo **6 x 33 cl - 5.0% Vol 37.50 Fr.**
6 Bier im Eiskübel serviert

Offenausschank

Stange Schützengarten	**30 cl / 50 cl 4.80 / 6.80 Fr.**
Klosterbräu	**30 cl / 50 cl 4.80 / 6.80 Fr.**
Panache	**30 cl / 50 cl 4.80 / 6.80 Fr.**

Flaschen

Weisser Engel	**50 cl 7.50 Fr.**
Edelspez	**33 cl 6.50 Fr.**
India Pale Ale	**33 cl 7.50 Fr.**
Schützengold alkoholfrei	**33 cl 6.00 Fr.**
India Pale Ale alkoholfrei	**33 cl 7.50 Fr.**

Gaseosas
Soft Drinks

Inca Kola Flasche	6.00 Fr.
Chicha Morada 30 cl / 50 cl / 100 cl	6.00 / 10.50 / 19.00 Fr.
Eistee 33 cl	4.60 Fr.
Coca-Cola, Fanta 33 cl	5.00 Fr.
Rivella 33 cl	4.60 / 6.50 Fr.
Citro 30 cl / 50 cl	4.60 / 6.50 Fr.
Schweppes Tonic, Ginger Ale, Bitter Lemon Fl. 20 cl	5.00 Fr.
Maracuja oder Mango Limonade 40 cl	7.00 Fr.
Orangensaft, Tomatensaft 20 cl	5.00 Fr.
Ananassaft 30 cl	5.00 Fr.
Apfelschorle 33 cl	5.00 Fr.
Ginger Ale 30cl	5.00 Fr.
Agua mineral Fl. 33 cl / 50 cl / 1 l	4.40 / 6.00 / 9.50 Fr.
Leitungswaser 30 cl / 50 cl / 1 l	2.50 / 4.00 / 6.00 Fr.

Bebidas Calientes
Warme Getränke

Café Crème	4.80 Fr.
Espresso	4.80 Fr.
Doppelter Espresso	6.00 Fr.
Ristretto	4.80 Fr.
Cappuccino	5.70 Fr.
Latte Macchiato	6.00 Fr.
Milchkaffee	5.50 Fr.
Heisse Schoggi	5.70 Fr.
Diverse Tee's	4.50 Fr.
Tee Peruano	4.70 Fr.



Catering & Weihnachtsessen

Entdecken Sie die kulinarische Vielfalt Perus mit unserem exklusiven peruanischen Food Catering-Service für private Veranstaltungen und Unternehmen.

Unser Catering-Service bietet Ihnen die Möglichkeit, Ihre Gäste mit einer einzigartigen kulinarischen Erfahrung zu begeistern, die von würzigen und pikanten Gerichten bis hin zu erfrischenden kulinarischen Köstlichkeiten reicht.
Mit unserer Leidenschaft für die peruanische Gastronomie und unserer tiefen Verbundenheit zu den kulinarischen Traditionen unseres Landes, verpflichten wir uns, Ihr Event durch die einzigartigen Aromen und Geschmacksrichtungen Perus zu bereichern. Unser Catering-Service bietet maßgeschneiderte Menüs, die die Vielfalt und Qualität der peruanischen Küche widerspiegeln und gleichzeitig die Bedürfnisse und Vorlieben Ihrer Gäste berücksichtigen.

Für private Feiern, Firmenveranstaltungen oder besondere Anlässe – lassen Sie sich von unserem peruanischen Food Catering-Service auf eine unvergessliche kulinarische Reise entführen. Kontaktieren Sie uns noch heute, um Ihr persönliches kulinarisches Erlebnis zu planen und Ihre Gäste mit den Geschmacksrichtungen Perus zu verzaubern.

Feiern Sie die festliche Jahreszeit mit einem unvergesslichen Weihnachtsessen für Ihr Unternehmen im exotischen Ambiente eines peruanischen Restaurants.

Lassen Sie uns gemeinsam Ihre Weihnachtsfeier zu einem unvergesslichen Erlebnis machen. Kontaktieren Sie uns, um Ihr spezielles Weihnachtsessen für ihr Unternehmen zu planen und Ihren Mitarbeitern ein festliches Erlebnis zu bieten, das sie noch lange in Erinnerung behalten werden.