



Speisekarte

Herzlich Willkommen

im

Restaurante Aruma de Bolivia

Für Sie legen wir uns jeden Tag ins Zeug und zaubern frische und möglichst abwechslungsreiche Gerichte auf den Teller.

Ihre Meinung

Teilen Sie Ihren Eindruck mit uns und sprechen Sie uns auf Verbesserungsmöglichkeiten an.

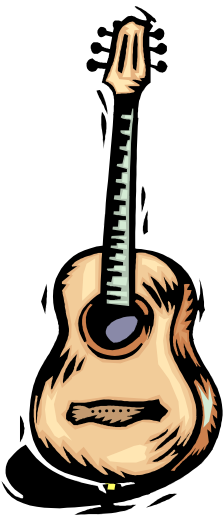
Ihre Zufriedenheit ist für uns das Wichtigste.

Tradition

Besuchen Sie uns von Mittwoch bis Samstag Abend und geniessen Sie die Köstlichkeiten der traditionellen bolivianischen Küche.

Musik

Wir sind nicht nur Köche aus Leidenschaft, sondern möchten Ihnen auch mit unserer Musik einen unvergesslichen Abend bescheren




Entradas

Vorspeisen

1. *Ensalada Paceña* *Fr. 12.00*
Salat mit Gurken und Tomaten
2. *Tortilla Boliviana* *Fr. 12.00*
Bolivianisches "Omelette" mit Gemüse



Segundos


Hauptspeisen

1. *Pique à Lo Macho*  *Schärrrrr-Tipp* *Fr. 37.00*
*Rindsentrecôtestreifen auf einer Chorellana
(aus frischen Tomaten und Zwiebeln) mit Reis
und gebräatenen Kartoffeln.*
2. *Picante de Pollo* *Fr. 26.00*
*Poulet in einer gelben-pikanten Sauce aus
Aji, mit Reis und gebräatenen Kartoffeln*
3. *Falso Conejo* *Fr. 32.00*
*Schweineplätzli in einer würzigen Aji-Sauce
mit Reis und gebräatenen Kartoffeln*
4. *Churrasco* *Fr. 29.00*
*Fleischstreifen mit Zwiebeln, Tomaten und
gebräatenen Kartoffeln, mit Reis*

Spezialitäten auf Vorbestellung

Liebe Gäste, wir bereiten alle unsere Gerichte frisch zu. Für „Kenner“ und für interessierte Feinschmecker bieten wir die folgenden bolivianischen Spezialitäten auf Vorbestellung an:

1. *Silp'ancho* Fr. 29.00
Tellergrosse Hackfleischscheibe auf Karotten- und Rindensalat, Reis und gebräatenen Kartoffeln
Extra-Cochabambino: mit Spiegelei + Fr. 2.-
2. *Chicharron*  *Liebhäber-Tipp* Fr. 33.00
Mit viel Knoblauch gebräatenes Schweinefleisch (Speck) dazu Mote und Chuños
3. *Almondigas* Fr. 25.00
Fleischbällchen in einer roten Aji-sauce mit Reis und gebräatenen Kartoffeln
4. *Fricasé (ab 4 Personen)* Fr. 35.00
Sehr nahrhafter Suppeneintopf mit Schweinefleisch, Chuños, Mote und Kartoffeln
5. *Aji de Panza* Fr. 24.00
Kutteln an einer Aji-Sauce mit Reis und gebräatenen Kartoffeln
6. *Chorizo* Fr. 26.00
Scharfe Wüstchen mit Salat, Reis und gebräatenen Kartoffeln
7. *Papas a la Huancaina*  *Vegetarier-Tipp* Fr. 25.00
Warme Kartoffeln auf Eisbergsalatblätter mit Tomaten, Schafskäse, Ei und Erdnussauce

8. **Anticucho**  *Nächte in La Paz-Tipp* *Fr. 29.00*
*Rindsherzspiesschen mit einer scharfen
Erdnussauce mit gebratenen Kartoffeln*

9. **Aji de Fideo** *Fr. 26.00*
*Scharfer Nudeleintopf mit Rindshackfleisch,
Erbsen, Gemüse und Chuños*

10. **Arumá-Teller** *Fr. 33.00*
*Ein Degustationserlebnis. Versuchen Sie ver-
schiedene Bolivianische Gerichte auf einem Teller.*

*Gerne bereiten wir für Sie eine unserer frischen und live gekochten
Paellas zu.*

11. **Paella (ab 6 Personen)** *Fr. 39.00*
Aus unserem Catering-Service:

Paella tradicional Española

*Mit Fisch, Meerestfrüchten, Chorizos, Gemüse und
verschiedenem Fleisch*

Paella Boliviana

Mit verschiedenem Fleisch, Chorizo und Gemüse

Paella de Fideos (Eigenkreation)

Nudelpaella mit viel Gemüse, verschiedenem Fleisch

Würstchen, und einer leichten Rahm-Currysauce

Es sind auch vegetarische Varianten möglich!  *Vegetarier-Tipp*

Chuños *gefriergetrocknete, schwarze Kartoffeln*

Tunta *gefriergetrockene weisse Kartoffeln*

Mote *weisse, grosse Maiskörner*

Aji *spezielles Gewürz aus verschiedenen Chilischoten-Arten*

Postres

Desserts

1. *Diverse Glacé von Emmi* ab Fr. 3.50
(ab Juni 09 erhältlich)
2. *Postre San Pedro* Fr. 15.00
Zitronensorbet mit Bolivianischem Traubenschnaps

K'ajj

Digestivos

1. *Singani San Pedro* 2 cl Fr. 6.00
*Bolivianischer Schnaps aus dunklen Trauben,
wird sehr geschätzt von Grappa-Liebhabern*
2. *Pisco Demonio de los Andes* 2 cl Fr. 7.00
*Peruanischer Traubenschnaps, wird als Dämon
der Anden bezeichnet*
3. *Grappa Nardini Riserva* 2 cl Fr. 8.50
*Der Klassiker, zweifach destillierter Schnaps
aus dunklen Trauben*
4. *Vielle Poire*  *Tito's-Tipp* 2 cl Fr. 9.00
Der Geheimtipp, doppelt gebrannter Williams