

Ensaladas | Salate *Salads*

Ensalada Verde	12.50
Grüner Salat mit Brotcroûtons <i>Green leaf lettuce with croutons</i>	
Ensalada Mixta	13.50
Gemischte Blattsalate mit Brotcroûtons <i>Mixed leaf salad with croutons</i>	
Ensalada Portuguesa	14.50
Blattsalat mit Tomaten, Oliven und Zwiebelringe <i>Leaf salad with tomato, onion and olives</i>	
Ensalada de Canonigos con Huevo	15.50
Nüsslisalat mit Ei <i>Lamb's field lettuce with egg</i>	

Tapas | Vorspeisen *Starters*

Gemischter Tapasteller	maxi	39.50
Kalte und lauwarne Spezialitäten vom Buffet	midi	24.50
<i>Homemade specialities spanish style from the buffet</i>	mini	16.50
Mejillones la Fuente		19.50
Miesmuscheln nach Spanischer Art an Weissweinsauce mit Tomatenwürfel <i>Mussels Spanish style</i>		
Calamares		17.50
Calamares im Bierteig (hausgemacht und extrazart) mit Tartarsauce <i>Squids with homemade beer dough and tatar sauce</i>		
Gambas al Ajillo		27.50
Riesenkrevetten mit Knoblauch nach Art des Hauses <i>Shrimps with garlic, spanish style</i>		
Chorizo Flambeado al Brandy		16.50
Flambierte Paprikawurst <i>Chorizo Flambeado al Brandy</i>		
Pata Negra Jamon Iberico		29.50
Iberischer Top-Rohschinken «Der beste Schinken der Welt» <i>Iberian smoked ham «The best Ham in the world»</i>		
Carpaccio de Buey		23.50
Rindscarpaccio mit Rucola und Gran Padano <i>Beef carpaccio with rocket salad and Gran Padano</i>		
Albondigas		16.50
Hausgemachte Hackfleischbällchen (Rindfleisch + Chorizo) an rassisger Tomatensauce <i>Homemade minced meatballs (Beef + Chorizo) spanish style</i>		
Pimientos del Padron		15.50
Kleine gebratene Peperoni mit Flor de Sal <i>Small fried pepperoni with flor de sal</i>		
Bolinhos de Bacalhau		16.50
Hausgemachte Stockfischcroquetten mit Tartarcremesauce <i>Homemade fried codfish Dumplings with tatar sauce</i>		

Sopas, Pasta, Paella y Risotto

Sopas | Suppen *Soups*

Sopa de Almendras con Azafrán		12.50
Safran-Mandelsuppe		
<i>Saffron soup with almonds</i>		
Caldo Verde		12.50
Kartoffelsuppe mit Kohl, Olivenöl und Paprikawurst		
<i>Portuguese potato soup with cabbage, olive oil and chorizo sausage</i>		
Sopa de Tomate		12.50
Tomatencremesuppe		
<i>Tomato soup</i>		

Pasta | Teigwaren *Pasta*

Gnocchi Paprika		29.50
Gnocchi an Paprikarahmsauce mit Pouletstückchen	kleine Portion	24.50
<i>Gnocchi with paprika cream sauce and chopped chicken</i>	<i>small portion</i>	
Tagliatelle con Gambas «Piri-Piri»		35.50
Nudeln mit Riesencrevetten, Tomatenwürfeln, Knoblauch und Peterli		
<i>Tagliatelle (ribbon pasta) with shrimps, tomatoes, garlic, olive oil and parsley</i>		
Ravioli con Espinaca		26.50
Ravioli mit Spinat und Ricotta an Salbeibutter	kleine Portion	21.50
<i>Ravioli with ricotta cheese and spinach, sage butter</i>	<i>small portion</i>	
Tagliarini La Fuente		26.50
dünne Nudeln mit Zucchetti, Auberginen, Tomaten	kleine Portion	21.50
<i>Tagliarini with zucchini, eggplant and tomatoes</i>	<i>small portion</i>	

Paella

Paella Valenciana minimo 2 personas	pro Pers.	52.50
Berühmte spanische Reisspezialität, à la minute zubereitet mit Poulet, Meeresfrüchten, Paprika, Erbsen und Safran, ab 2 Personen (Zubereitungszeit ca. 35 Minuten)		
<i>Famous Spanish dish of rice with seafood, chicken, vegetable and saffron minimum 2 persons (Preparation time 35 minutes)</i>		

Nur auf Vorbestellung *Only ordered in advance*

Risotto

Risotto Tartufo con Pata Negra		38.50
Risotto mit Trüffelöl und iberischer Top-Rohschinken 5J	kleine Portion	33.50
<i>Risotto with truffle oil and top iberian smoked ham 5J</i>	<i>small portion</i>	
Risotto Basilico y Gambas		34.50
Basilikumrisotto mit grillierten Riesencrevetten	kleine Portion	29.50
<i>Basilrisotto with grilled prawns</i>	<i>small portion</i>	

Pescados y Mariscos | Fisch und Meeresfrüchte *Fish & Other Seafood*

Lenguado a la Parrilla	56.50
Seezunge vom Grill mit Cocktailsauce, La Fuente-Reis* und Gemüse <i>Grilled sole with cocktail sauce, rice* and vegetable</i>	
Salmon a la Parrilla	38.50
Lachstranchen vom Grill mit Cocktailsauce, La Fuente-Reis* und Gemüse <i>Grilled salmon with cocktail sauce, rice* and vegetable</i>	
Trio de Pescados	45.50
Querschnitt unserer Fische (Lachs, Seeteufel und Krevetten) vom Grill mit Cocktailsauce, La Fuente-Reis* und Gemüse <i>Assorted grilled fish with cocktail sauce, rice* and vegetable</i>	
Gambas al Ajillo	44.50
Riesenkrevetten mit Knoblauch, La Fuente-Reis* und Gemüse <i>Prawns with garlic, rice* and vegetable</i>	
Rape a la Parrilla	43.50
Seeteufelfilet-Medaillons vom Grill mit Cocktailsauce, Risotto und Gemüse <i>Grilled Monkfish with risotto and vegetable</i>	
Plato La Fuente	45.50
Seeteufel, Riesenkrevetten, Miesmuscheln mit Tomaten und Weisswein nach portugiesischer Art mit La Fuente-Reis* <i>Monkfish, prawns, mussels, tomato and wine – Portuguese style with rice*</i>	
Perca Fritos	39.50
Frische Eglifilet (Fischerei Fritz Hulliger, Stäfa) im hausgemachten Bierteig, Tatarsauce, Risotto und Gemüse <i>Perchfishfilet fried with tatar sauce, risotto and vegetable</i>	
Pescados enteros Ganze Fische	pro Pers. 54.50
nach Tagesangebot, ab 2 Personen <i>Whole fish – of the day, min. 2 persons</i>	

* La Fuente-Reis: Reis nach Art des Hauses zubereitet mit Knoblauch, Pinienkernen, Paprikapulver, Zwiebeln, Lorbeer und Piri-Piri
La Fuente Rice: Rice house specialties prepared with garlic, pine nuts, paprika, onion, bay leaf and piri-piri

Carnes y Aves | Fleisch und Geflügel *Grilled meat*

<p>Filete de Buey 180g Rindsfilet 180g, <i>Beef filet 180g</i></p> <p>– con Cafe de Paris mit Kräuterbutter, Kartoffelgratin und Gemüse <i>with herb butter, potato gratin and vegetables</i></p> <p>– con Pepe mit Pfefferrahmsauce, Pommes frites und Gemüse <i>with pepper cream sauce, french fries and vegetables</i></p> <p>– con Boletos mit Steinpilzrahmsauce, Risotto und Gemüse <i>with mushroomsauce, risottos and vegetables</i></p>	54.50
<p>Stroganoff de la Casa 180g Rindsfilet-Stroganoff mit Reis <i>Cubes of Beef filet Stroganoff with rice</i></p>	45.50
<p>Entrecôte 220g «Cafe de Paris» Rindsentrecôte mit Kräuterbutter, Pommes frites und Gemüse <i>Beef Entrecôte with herb butter, french fries and vegetable</i></p>	45.50
<p>Entrecôte double ca 550g, min. 2 personas, ca. 20 – 30 Min. pro Pers. doppeltes Rindsentrecôte mit Sauce Bearnàise, Pommes frites und Gemüse, ab 2 Personen <i>Double entrecôte with bearnàise sauce, french fries and vegetable (minimum 2 persons)</i></p>	56.50
<p>Escalopes de Ternera con Limon Kalbsschnitzel an Zitronenrahmsauce, Nudeln und Gemüse <i>Veal escalopes with lemon sauce, noodles and vegetable</i></p>	39.50
<p>Pincho de Pollo Pouletbrustspieß vom Grill mit Cocktailsauce, Pommes frites und Gemüse <i>Chicken skewer with french fries and vegetable</i></p>	35.50
<p>Costillas de Vitello al horno Hausgemachte Kalbs Spare-Ribs aus dem Ofen mit Pommes frites <i>Veal Spare Ribs with french fries</i></p>	33.50
<p>Pata Negra «Excelente» Schweinskotelett «Pata negra» mit «Cafe de Paris», Risotto und Gemüse <i>Pork chop «Pata negra» with herb butter, risotto and vegetable</i></p>	52.50

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

* La Fuente-Reis: Reis nach Art des Hauses zubereitet mit Knoblauch, Pinienkernen, Paprikapulver, Zwiebeln, Lorbeer und Piri-Piri
La Fuente Rice: Rice house specialties prepared with garlic, pine nuts, paprika, onion, bay leaf and piri-piri