



DESSERT

Crema Catalan	9.00
Vainilla helado con calabaza Kürbis – Vanille – KALTE LUST	12.50

FLEISCH- UND FISCHDEKLARATION

Jamon, Lomo, Chorizo Guijuelo Spanien

Schwein Spanien

Kalb Schweiz

Rind USA

Lamm Irland

Entenleber Frankreich

Dorade / Rotbarbe Frankreich

Pulpo Marokko

Garnelen Patagonien

Kabeljau Norwegen

Kingfish Neuseeland

ALLERGEN-INFORMATION

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

BESUCHEN SIE UNS AUCH AUF



RESTAURANT STADTBAD

ZIELEMPGASSE 12 // 4600 OLTEN

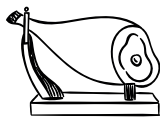
TELEFON 062 213 87 17

ESSEN@RESTAURANT-STADTBAD.COM

RESTAURANT-STADTBAD.COM



stadtbad*
*MACHT POP-UP



NUESTROS IBÉRICOS

Jamón de Bellota 42 Monate gelagert (60gr) mit pan con tomate	37.50
Tabla de Embutido – etwas von Allem mit pan con tomate	31.50
Marinierte Calamata Oliven	5.50
Käseplatte	18.50

KALTE TAPAS

Pan con tomate Grilliertes Brot-Tomaten-Olivenöl-Maldon Salz	6.50
Pimientos de padrón Frittierte Paprikaschoten-Meersalz	9.50
Tortilla Española Saisonale Tortilla - schwarzer Knoblauch – Aioli	9.50
Sopa diaria Tagessuppe	14.50
Ensalada mixta Marktsalat	12.50
Ensalada con setas Marktsalat – Waldpilze	14.50
Ensalada de hinojo y chicorée Fenchelsalat – Orange – Chicorée – Solera Vinaigrette- Mandarinen	15.50
Ceviche de Pez Real con leche de tigre Kingfish – Avocado – Koriander – Zitronengras - Kokosnussmilch	22.50
Fois au torchon con chocolate blanco Entenleber – weisse Schokolade – Pistazien - Feigen	25.50



WARME TAPAS

Croquetas de setas de otoño con trufa (3Stk) Kroketten – Waldpilze – schwarzer Trüffel	19.50 jede weitere 4.50
Chorizo al cava Chorizo – Cava – Tomate	13.50
Estofado a la Catalana Angus Rind – Ragout – Wurzelgemüse	31.50
Cordero con cous cous Lammkotelette – Mandarinen – Cous Cous - Kürbis	17.50
Carrilleras Ibérico Schweinskopfbäggli – Rotkraut – Riojajus – Waldpilze	29.00
Secreto Ibérico Geheimes Filet vom Iberico Schwein – Pastinake – Blumenkohl	31.50
Pulpo con pimentón de la vera Tintenfisch – Hummerkartoffeln – Peperoni Emulsion	16.50
Albóndigas Black Angus Fleischbällchen-Risolee Kartoffeln	13.50
Salamonete con nueces Rotbarbe – Nusskruste – Rande – Limette	23.50
Chipirones Sicilianos Calamaretti – Sizilien – Ruccola- Zitrus Vinaigrette	16.50
Expósitos House Dorade – Bierteig – Salzkruste Kartoffeln – Mojosalsa	32.50
Gambon di Patagonia 5 – 7– 9 Stück Riesengarnelen – Wildfang – Knoblauch – Rosmarin- Piquillo Mayo	26.50 / 32.50/ 38.50
Huevo escalfado Freiland Ei – Oftringen – Kartoffeln - schwarzer Trüffel	18.50
Bacalao con garbanzos Kabeljau - Kichererbsen – Chorizocrema	27.50