

*Taverna
Vasco Da Gama
Portugiesische Spezialitäten*

*Hofwiesenstrasse 8
8634 Hombrechtikon
Tel: 055 534 06 95*

www.tavernavascodagama.ch

vascodagama@bluwin.ch

Öffnungszeiten

Montag Geschlossen

Dienstag

Mittwoch-Freitag 11:00-14:00 Uhr

Samstag 10.00 - 14:00 Uhr

Sonntag 10.00-22:00 Uhr

17:30-23:00 Uhr

17:30-23:00 Uhr

17:30-23:00 Uhr



Fleisch- und Fischdeklaration

Schweinefleisch/ *Carne de porco*

Rindfleisch

Rindsfilet /Australien

Entrecôte / Paraguay

Huft / Paraguay

Rindersteak / Paraguay

Lammfleisch/ *Carne de Borrego*

Kaninchen/ *Coelho*

Poulet/ *Frango*

Stockfisch/*Bacalhau*

Riesen Crevetten /*Camarão Tigre*

Crevetten/*camarão intero*

Lachs/*Salmão*

Miesmuscheln, Tintenfisch / *Polvo , Mexilhão*

Eglifilet

Deklarationen

- 1) Glutenhaltige Getreide
- 2) Milch (Laktose)
- 3) Eier
- 4) Fische
- 5) Hartschalenobst (Nüsse)
- 6) Krebstiere
- 7) Soja

Schweiz /*Suiça*

Carne de vaca

Filete de vaca /Austrália

Lombo /Paraguai

Alcatra /Paraguai

Bife / Paraguai

Schweiz, Neuseeland, Australien

Suiça, Nova Zelandia, Australia

Schweiz, Ungarn

Suiça, Hungria

Schweiz/ *Suiça*

Norwegen

Ecuador, Vietnam

Ecuador, Vietnam

Norwegen/*Noruega*

Portugal, ES, *Portugal Espanha*

Schweiz/*Suiça*

Allergene

- 8) Sellerie
- 9) Senf
- 10) Sesam
- 11) Sulfite
- 12) Pilze
- 13) Weichtiere
- 14) Pistazien

Kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.



Suppen/Sopas

Caldo verde Portugiesische, grüne Suppe mit Paprikawurst <i>Caldo verde com chouriço</i>	9.50
Tagessuppe <i>Sopa do dia</i>	9.00

Salate/Saladas

Bruschetta Brot mit frischen Tomaten, Knoblauch und Basilikum <i>Pão com tomate fresco, alho e majoricão</i>	10.50
Grüner Salat <i>Salada verde</i>	9.00
Gemischter Salat <i>Salada mista</i>	10.50
Salat Caprese Frische Tomaten mit Büffelmozzarella <i>Salada tomate com mozzarella de Bufala</i>	13.00
Nüsslisalat mit Ei <i>Salada de canónigos com ovo</i>	12.00
Italienisches Salat-Dressing: Französisches Salat-Dressing:	1,2,3,7,8,9 2,3,9



Vorspeisen/*Entradas*

<i>Brot/ Pão</i>		2.00
<i>Oliven/ Azeitonas</i>		3.50
<i>Portion Miesmuscheln</i>		19.00
<i>Pires de mexilhão</i>	6,13	
<i>Portion Crevetten ganz mit Kopf</i>		20.50
<i>Pires de camarão inteiro com cabeça</i>	6)	
<i>Portion Tintenfisch</i>		21.50
<i>Pires de polvo</i>	4)	
<i>Teigtasche mit Thunfisch (je)</i>		2.90
<i>Rissois de atum (unidade)</i>	1,3,4	
<i>Teigtasche mit Hackfleisch (je)</i>		2.90
<i>Rissois de carne (unidade)</i>	1,3	
<i>Stockfischbällchen (je)</i>		2.90
<i>Bolinhos de bacalhau (unidade)</i>	1,3,4	
<i>Panierte Krebsfleischbällchen (je)</i>		2.90
<i>Caprichos de carangueijo (unidade)</i>	1,6,7	



Fisch/Peixe

Stockfisch à "Vasco Da Gama" 35.00

mit Peperoni, Zwiebeln und Pommes soufflées

Bacalhau à "Vasco Da Gama"

com pimentos, cebola e batatas fritas as rodela

1,2,3,4,6,9

Grillierter Stockfisch mit Backkartoffeln und Gemüse 34.50

Bacalhau grelhado com batatas à murro e verdura

4)

Grillierter Lachs mit Reis und Gemüse 32.50

Salmão grelhado com arroz e legumes

4)

Tiger Garnelen nach Hausart mit Reis und Gemüse 35.50

Gambas Tigre á moda da casa com arroz e verdura

6)

Grillierter Tintenfisch à "Vasco Da Gama" 37.50

Mit Zwiebeln, Olivenöl, Essig, Petersilie und Backkartoffeln

Polvo grelhado á "Vasco Da Gama" com cebola, azeite, vinagre, salsa e batatas à murro

6)

Egli-Chrusperli mit Pommes und Tartarsauce 27.50

Filetes de perca panados com batata frita e molho tártaro

1,2,3,4



Fleisch/Carne

Francesinha Special	28.50
<i>Toastbrot mit Schinken, Schnitzel, Würstchen, Käse, Ei, Sauce und Pommes</i>	
<i>Pão de tosta com fiambre, bife de vaca, salsicha, queijo, ovo, molho e batata frita</i>	
1,2,3,4,6,7,9	
Grillierter Rindersteak mit Spiegelei und Pommes	31.50
<i>Bife de vaca grelhado com ovo e batata frita</i>	
3,9	
Kalbschnitzel an Madeira-Wein-Sauce mit Pommes und Gemüse	37.50
<i>Lombinhos de vitela com molho de Madeira, batata frita e verdura</i>	
2)	
Rindersteak nach portugiesischer Art	35.50
<i>mit Zwiebeln, Rohschinken, Weisswein und Pommes soufflés</i>	
<i>Bife de vaca à Portuguesa com cebola, presunto, vinho branco e</i>	
<i>Batatas fritas as rodélas</i>	
2,3,4,7,8,9	
Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes	25.50
<i>Panado de porco com batata frita</i>	
1,3	
Grillierter Hamburger mit Brot, Käse, Salat, Tomaten, Gurken und Pommes frites	18.50
<i>Hamburger grelhado com pão, queijo, salada, tomate, pepino e batata frita</i>	
1,9,10	

Fleisch auf dem heissen Stein/Carne na pedra

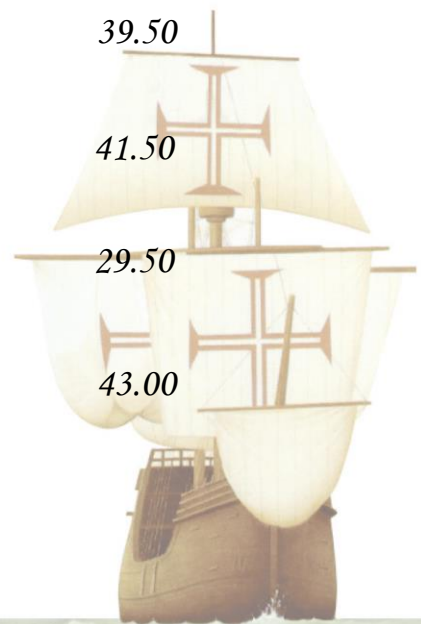
Rindsfilet auf heissem Stein	49.50
<i>Filete de Vaca na pedra</i>	
3,8,9	
Rindersteak auf heissem Stein	39.50
<i>Bife de vaca na pedra</i>	
3,8,9	
Rinds-Entrecôte auf heissem Stein	41.50
<i>Bife de vaca (Lombo) na pedra</i>	
3,8,9	
Pouletbrust auf heissem Stein	29.50
<i>Peito de frango na pedra</i>	
3,8,9	
Lammnierstück auf heissem Stein	43.00
<i>Lombo de borrego na pedra</i>	
3,8,9	

*Alle unsere Fleischgerichte auf dem heissen Stein werden mit Gemüse, Dreesauce und Pommes serviert.

Zuschlag: extrasauce 3.00 Knaublauch 3.00 Kräuterbutter 2.00

Toda a carne na pedra é servida com verdura, três molhos e batata frita.

Suplemento: molho extra alho 3.00 manteiga de ervas 2.00



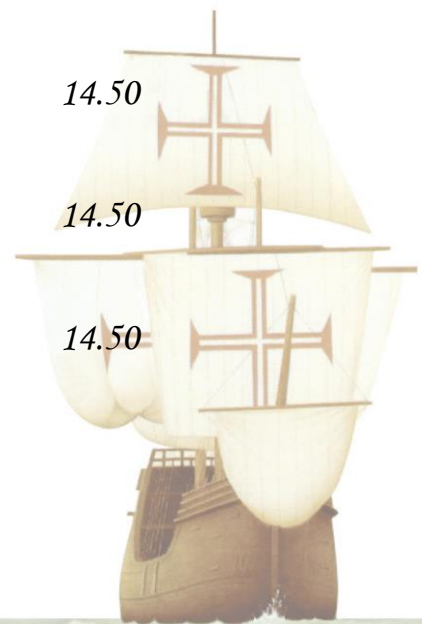
Teigwaren/Pasta

<i>Spaghetti Picante mit Knoblauch, Olivenöl und Chilisauce</i>	19.50
<i>Esparguete picante com alho, azeite e malaguetas</i>	
	1,7
<i>Spaghetti alla carbonara</i>	21.50
<i>Esparguete com bacon, natas e ovo</i>	
	1,2,3,7
<i>Tagliatelle mit Steinpilzen und Rahmsauce</i>	22.50
<i>Tagliatelle com cogumelos e natas</i>	
	1,2,3,12
<i>Tagliatelle mit Lachs und frischen Tomaten</i>	22.50
<i>Tagliatelle com salmão e tomate fresco</i>	
	1,2,3,4
<i>Spaghetti Bolognese</i>	22.50
<i>Esparguete à bolonhesa</i>	
	1,7,8
<i>Spaghetti mit Miesmuscheln, Crevetten (ohne Schale) und Tomatensauce</i>	28.50
<i>Esparguete com mexilhão, camarão (sem casca) e molho de tomate</i>	
	1,4,6,7



Kindermenüs/Menu de Criança

<i>Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes</i>	16.50
<i>Panado de porco com batata frita</i>	
	1,3
<i>Grillierter Hamburger mit Pommes</i>	14.50
<i>Hambúrguer grelhado com batata frita</i>	
	1,3
<i>Chicken Nuggets mit Pommes</i>	14.50
<i>Nuggets de frango com batata frita</i>	
	1,3
<i>Würste mit Pommes</i>	14.50
<i>Salsichas com batata frita</i>	
	2,7,9



Pizza

Margherita	15.50
Mit Tomatensauce, Mozzarella und Oregano	
1,2,3	
Calabrese	19.50
Mit Tomatensauce, Mozzarella, scharfer Salami und Oregano	
1,2,3	
Napoli	18.50
Mit Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Kapern und Oregano	
1,2,3,4	
Prosciutto Funghi	20.00
Mit Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons und Oregano	
1,2,3,12	
Prosciutto	19.50
Mit Tomatensauce, Mozzarella, Schinken und Oregano	
1,2,3	
4 Stagioni	21.50
Mit Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Peperoni, Artischocken, Champignons und Oregano	
1,2,3,12	
Al tonno e cipolla	20.50
Mit Tomatensauce, Mozzarella, Kapern, Zwiebeln, Thon, Oliven und Oregano	
1,2,3,4	
Hawaii	19.50
Mit Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Ananas und Oregano	
1,2,3	
Calzone	20.50
Mit Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Ei und Oregano	
1,2,3	
Al prosciutto crudo	22.50
Mit Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken und Oregano	
1,2,3	
Padrone	23.50
Mit Tomatensauce, Mozzarella, Kalbsgeschneitztes, Erbsen, Oliven, Knoblauch und Oregano	
1,2,3	
Salmone	22.50
Mit Tomatensauce, Mozzarella, Kapern, Zwiebeln, geräucherter Lachs, Oliven und Oregano	
1,2,3,4	
Chef-Pizza	27.00
Mit Tomatensauce, Mozzarella, Pata Negra Rohschinken, Rucola, Parmesan	



Im Offenausschrank/Vinhos abertos

1dl 70/75cl

Weißweine/Vinhos brancos

Esporão Reserva (Alentejo) 6.50 13,5% 39.50

Regueiro Alvarinho (Melgaço) 6.20 13% 35.00

Rotwein/Vinho tinto

Visconde de Borba DOC (Alentejo) 5.30 13,5% 30.50

Quinta do Soque (Douro) 6.70 15% 39.50

Weißweine/Vinhos brancos

Soalheiro Alvarinho 75 cl 12.5% 35.50

Anjos de Portugal 75 cl 9.5% 29.50

Titular Reserva 75 cl 13% 33.00

Mateus (Rosé) 75 cl 11% 28.50

Rotweine/Vinhos Tintos

Rotwein/Vinho tinto

Monte Velho 75 cl 13.5% 28.50

37.5cl 13.5% 16.50

Dão Quinta de Cabriz 75 cl 13% 29.50

37.5 cl 13% 16.50



Rotweine

Vinhos Tintos

Mouchão Ponte Doc



Region: Alentejo

Traubensorten: Touriga Nacional, Touriga Franca und Syrah

Geschmack: Mittleres kräftiges Granatrot. Der Duft roter Johannis- und Himbeeren ist von Anfang an da, er wird intensiver, während sich das Eichenholz einbindet. Die Frucht im Körper ist die gleiche, der Abgang aus feiner Frucht und präsenten Tanninen ist reizvoll und anhaltend.

Flasche 75 cl

45.00

Quinta do Soque Superior



Region: Douro

Traubensorten: Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga-Naciona

Geschmack: Intensives Rot. Exzellente intensive Aromen von wilden Früchten, Gewürzen und Kakao, dies die Noten in der Nase. Im Gaumen frische, sehr harmonisch mit grossem Volumen von weichen Tanninen. Sensationelle frische Aromen mit wilden Früchten und Gewürzen.

Flasche 75 cl

59.00



Rotweine *Vinhos Tintos*

Pacheca Reserva Vinhas Velhas



Region: Douro DOC

Traubensorten: Touriga Franca, Tinta Roriz, Touriga Nacional, Tinto Cão, Tinta Amarela, Sousão

Geschmack: ist ein intensiver rubinroter Wein mit grosser aromatischer Intensität, sehr komplex und mit eleganten Noten von Schokolade und schwarzen Früchten wie Blaubeeren und Brombeeren. Im Mund ist sehr ausbalanciert in den vorhandenen Tanninen und gut integriertem Holz. Lange und anhaltender Abgang.

Flasche 75 cl 57.00

Quinta da Rede Reserva



Region: Douro

Traubensorten: Touriga Nacional, Jean, Alfrocheiro

Geschmack: Gut strukturiert, mild, elegant und harmonisch, fruchtiges Finale.

Flasche 75 cl 39.00



Rotweine

Vinhos Tintos

Quinta do Crasto Reserva



Region: Douro

Traubensorten: Touriga Franca, Regional aus alten Lagen, Sousao, Tinta Roriz, Touriga Nacional

Herstellungsprozess: Die Trauben werden in 22 kg Plastikboxen in die Kellerei gebracht, streng selektioniert nach Qualität, vollständig entrappt und leicht gequetscht. Der Saft wird in temperaturkontrollierte Edelstahltanks gefüllt. Nach Abschluss der alkoholischen Gärung werden die Trauben mit hydraulischen Pressen schonend gepresst. 18 Monate in französischen (85%) und amerikanischen (15%) Eichenfässern gereift.

Flasche 75 cl 68.00

Sequeira Grande Reserva



Region: Douro

Traubensorten: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz

Geschmack: intensives, tiefes Purpurrot. Sehr konzentrierte Aromatik nach dunklen Früchten, Beerenkonfitüre und schwarzer Schokolade. Am Gaumen präsentieren sich reife Tannine und ein voller Körper, langer Abgang.

Flasche 75 cl 77.00



Rotweine

Vinhos Tintos

Sobroso Reserva Tinto



Region: Alentejo

Traubensorten: Aragonez, Alicante Bouschet e Cabernet Sauvignon

Geschmack: Ein Aroma mit einem Hauch von reifen roten Früchten, Kakao und Vanille. Im Gaumen fühlt sich dieser Wein frisch an mit einem starken, aber zarten Tanninen Geschmack und einem anhaltenden sowie edlem Nachhall.

Flasche 75 cl 57.00

Cartuxa Reserva DOC Alentejo



Region: Alentejo

Traubensorten: Aragones, Trincadeira, Alfrocheiro

Geschmack: Die Trauben werden entstielt, sanft gepresst und in rostfreien Stahltanks bei kontrollierter Temperatur und 15 Tagen Mazeration vergoren. Ausbau: 15 Monate in neuen französischen Eichenfässern, 15 Monate Flaschenreifung.

Flasche 75 cl 85.00



Rotweine

Vinhos Tintos



Duquesa Maria Superior Regional

Region: *Alentejo*

Traubensorten: *Aragonez, Alicante Bouschet, Touriga Nacional, Trincadeira.*

Degustation: *Dieser Wein aus traditionellen Rebsorten der Weinberge der Region, der in den frühen Morgenstunden geerntet wurde, präsentiert eine konzentrierte rubinrote Farbe mit guter aromatischer Intensität, bei der die Noten von Brombeere und schwarzer Pflaume hervorstechen. Im Mund präsentiert er sich mit weichen und eleganten Tanninen und einer guten Säure, die ihm Frische verleiht*

Flasche

75 cl

45.00



Esporão Reserva

Region: *Alentejo*

Traubensorten: *Alicante Bouschet, Aragones, Trincadeira*

Charakter *Im Bukett dichte Aromen von reifen, roten Beeren, begleitet von feinen Holznoten und Vanille. Im Gaumen wiederholt sich der Geschmack roter Beeren, dicht aber nicht überkonzentriert. Eine leichte Schokoladennote ist erkennbar. Diese nimmt im langen Abgang noch zu, ohne die Frucht zu dominieren. Ein eleganter Wein.*

Flasche

75 cl

48.00

