

*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*

Schweiz /*Suiça*

Rindfleisch/ *Carne de vaca*

Schweiz, Argentinien, Uruguay
Suiça, Argentina, Uruguai

Lammfleisch/ *Carne de Borrego*

Schweiz, Neuseeland, Australien
Suiça, Nova Zelandia, Australia

Kaninchen/ *Coelho*

Schweiz, Ungarn
Suiça, Hungria

Poulet/ *Frango*

Schweiz/ *Suiça*

Stockfisch/ *Bacalhau*

Norwegen

Riesen Crevetten /*Camarão Tigre*
Crevetten/*camarão intero*

Ecuador, Vietnam
Ecuador, Vietnam

Lachs/ *Salmão*

Norwegen/*Noruega*

Miesmuscheln, Tintenfisch // *Polvo , Mexilhão*
Eglsfilet

Chile, Spanien/ *Chile, Espanha*
Schweiz/*Suiça*

Deklarationen

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

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>	9.00
Tagessuppe <i>Sopa do dia</i>	8.50

Salate/Saladas

Bruschetta Brot mit frischen Tomaten und Basilikum <i>Pão com tomate fresco e alho</i>	9.50
Grüner Salat <i>Salada verde</i>	8.50
Gemischter Salat <i>Salada mista</i>	9.50
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>	11.50
Italienisches Salat-Dressing:	1,2,3,7,8,9
Französisches Salat-Dressing:	2,3,9



Vorspeisen/*Entradas*

Portion Miesmuscheln 18.50
Pires de mexilhão

6,13

Portion Crevetten ganz mit Kopf 19.50
Pires de camarão inteiro com cabeça

6)

Portion Tintenfisch 20.50
Pires de polvo

4)

Teigtasche mit Thunfisch (je) 2.80
Rissois de atum (unidade)

1,3,4

Teigtasche mit Hackfleisch (je) 2.80
Rissois de carne (unidade)

1,3

Stockfischbällchen (je) 2.80
Bolinhos de bacalhau (unidade)

1,3,4

Panierte Krebsfleischbällchen (je) 2.80
Caprichos de carangueijo (unidade)

1,6,7



Fisch/Peixe

Stockfisch à "Vasco Da Gama" 33.00

mit Peperoni, Zwiebeln und Pommes soufflées

Bacalhau à "Vasco Da Gama"

com pimentos, cebola e batatas fritas as rodelas

1,2,3,4,6,9

Grillierter Stockfisch mit Backkartoffeln und Gemüse 32.50

Bacalhau grelhado com batatas à murro e verdura

4)

Grillierter Lachs mit Reis und Gemüse 30.50

Salmão grelhado com arroz e legumes

4)

Tiger Garnelen nach Hausart mit Reis und Gemüse 34.50

Gambas Tigre á moda da casa com arroz e verdura

6)

Grillierter Tintenfisch à "Vasco Da Gama" 36.50

Mit Zwiebeln, Olivenöl, Essig, Petersilie und Backkartoffeln

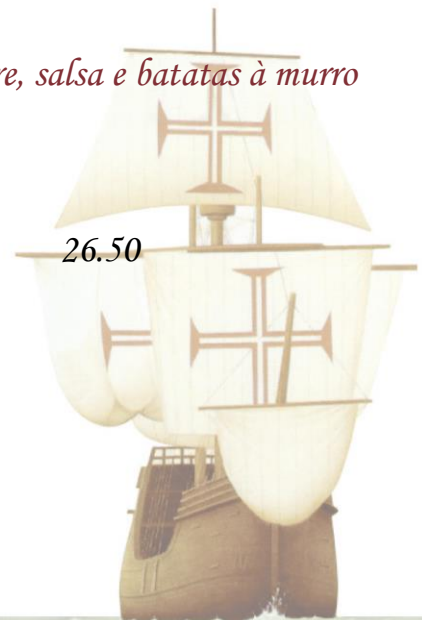
Polvo grelhado á "Vasco Da Gama" com cebola, azeite, vinagre, salsa e batatas à murro

6)

Egli-Chnusperli mit Pommes und Tartarsauce 26.50

Filetes de perca panados com batata frita e molho tártaro

1,2,3,4,9



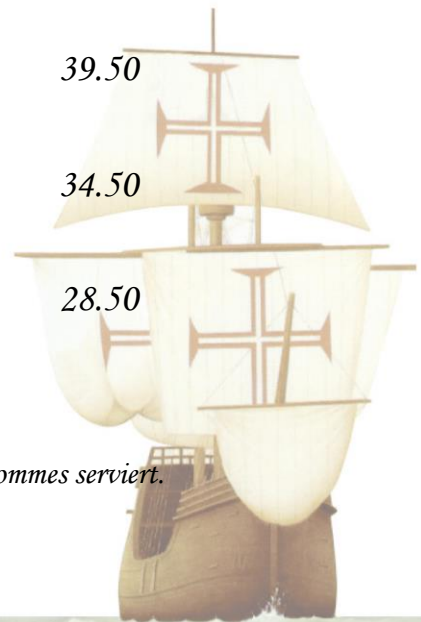
Fleisch/Carne

Francesinha Special	27.50
<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	30.50
<i>Bife de vaca grelhado com ovo e batata frita</i>	
3,9	
Kalbschnitzel an Madeira-Wein-Sauce mit Pommes und Gemüse	36.50
<i>Lombinhos de vitela com molho de Madeira, batata frita e verdura</i>	
2)	
Rindersteak nach portugiesischer Art	34.50
<i>mit Zwiebeln, Rohschinken, Weisswein und Pommes soufflés</i>	
<i>Bife de vaca à Portuguesa com cebola, presunto, vinho branco e batatas fritas as rodelas</i>	
2,3,4,7,8,9	
Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes	24.50
<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

Rindersteak auf heissem Stein	38.50
<i>Bife de vaca na pedra</i>	3,8,9
Rinds-Entrecôte auf heissem Stein	39.50
<i>Bife de vaca (Lombo) na pedra</i>	3,8,9
Schweinsnierstück auf heissem Stein	34.50
<i>Lombo de porco na pedra</i>	3,8,9
Pouletbrust auf heissem Stein	28.50
<i>Peito de frango na pedra</i>	3,8,9

**Alle unsere Fleischgerichte auf dem heissen Stein werden mit Gemüse und Pommes serviert.
Toda a carne na pedra é servida com verdura e batata frita.*



Teigwaren

Pasta

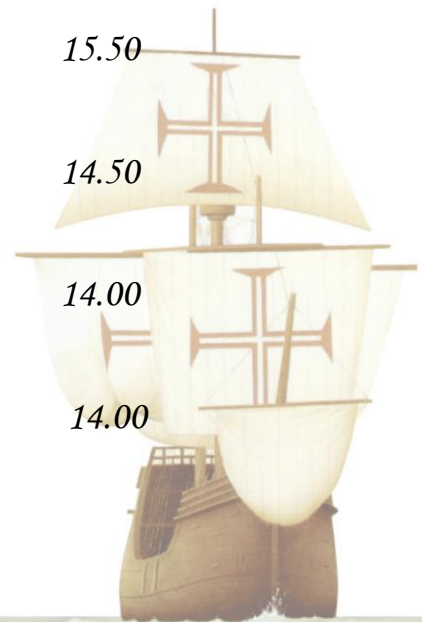
<i>Spaghetti Picante mit Knoblauch, Olivenöl und Chilisauce</i>	19.00
<i>Esparguete picante com alho, azeite e malaguetas</i>	
1,7	
<i>Spaghetti alla carbonara</i>	20.50
<i>Esparguete com bacon, natas e ovo</i>	
1,2,3,7	
<i>Tagliatelle mit Steinpilzen und Rahmsauce</i>	21.50
<i>Tagliatelle com cogumelos e natas</i>	
1,2,3,12	
<i>Tagliatelle mit Lachs und frischen Tomaten</i>	21.50
<i>Tagliatelle com salmão e tomate fresco</i>	
1,2,3,4	
<i>Spaghetti Bolognese</i>	20.50
<i>Esparguete à bolonhesa</i>	
1,7,8	
<i>Spaghetti mit Miesmuscheln, Crevetten (ohne Schale) und Tomatensauce</i>	27.50
<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>	15.50
<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>	14.00
<i>Nuggets de frango com batata frita</i>	
1,3	
<i>Würste mit Pommes</i>	14.00
<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	20.50
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	21.50
Mit Tomatensauce, Mozzarella, Kapern, Zwiebeln, geräucherter Lachs, Oliven und Oregano	
	1,2,3,4
Pizza Ihrer Wahl	22.50
Mit Tomatensauce, Mozzarella und (zusätzlich drei Zutaten) und Oregano	



Im Offenausschrank/*Vinhos abertos*

1dl 70/75cl

Weißweine/*Vinhos brancos*

<i>Merino (Alentejo)</i>	4.90	12,5%	27.50
<i>Regueiro Alvarinho (Melgaço)</i>	5.80	13%	35.00

Rotwein/*Vinho tinto*

<i>Visconde de Borba DOC (Alentejo)</i>	5.10	13,5%	30.50
<i>Quinta do Soque (Douro)</i>	6.50	14,5%	39.50

Weißweine/*Vinhos brancos*

<i>Gazela</i>	75 cl	9%	27.50
<i>Casal Garcia</i>	75 cl	9.5%	27.50
<i>Soalheiro Alvarinho</i>	75 cl	12.5%	35.00
<i>Anjos de Portugal</i>	75 cl	9.5%	27.50
<i>Casa de Canhotos 100% Alvarinho</i>	75 cl	13%	38.00
<i>Mateus (Rosé)</i>	75 cl	11%	26.50

Rotweine/*Vinhos Tintos*

Rotwein/*Vinho tinto*

<i>Monte Velho</i>	75 cl	13.5%	27.50
	37.5cl	13.5%	16.00
<i>Dão Quinta de Cabriz</i>	75 cl	13%	28.50
	37.5 cl	13%	16.00



Rotweine *Vinhos Tintos*

Flor do Tua Reserva



Region: *Trás-os-Montes*

Traubensorten: *Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga-Nacional*

Geschmack: *Attraktives Aroma, sehr fruchtig, mit einer Note von Beeren und Wildpflanzen. Die gute Struktur macht die Tannine sanft und ausgewogen, der Wein ist intensiv und verführerisch.*

Flasche **75 cl** **45.00**

Quinta do Soque Superior

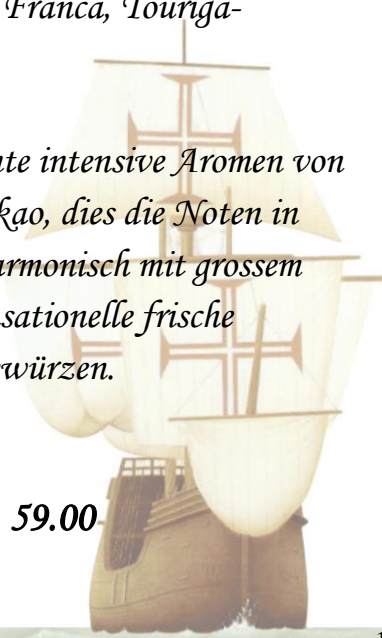


Region: *Douro*

Traubensorten: *Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga-Nacional*

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*

Exuberante Harvest Reserva



Region: Douro

Traubensorten: Touriga Nacional, Touriga Franca & Tinta Roriz

Geschmack: Tiefer Rubin, intensive Aromen von Waldbeeren mit Brombeerintensität.

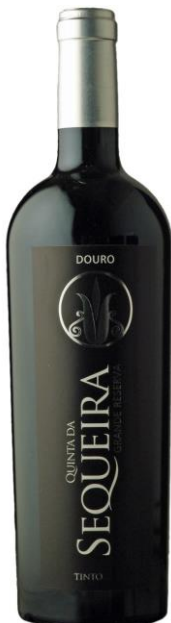
Ausgewogene und runde Tannine, fein elegante und langanhaltend im Abgang

50% Von dieses Weines reiften 14 Monate in Holzfässern.

Alterungspotential bis 2032.

Flasche **75 cl** **45.00**

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



Quinta Vale de Fornos Reserva

Region: Tejo

Traubensorten: Syrah 100%

Geschmack: Mit einer großen Eleganz der Aromen hebt es sich von schwarzen Früchten und Gewürze (weißer Pfeffer). Im Mund ist es weich und samtig mit einem Ende frisch und ausdauernd.

Flasche 75 cl 39.00



Monte da Pinga Reserva

Region: Alentejo

Traubensorten: Touriga Nacional, Alicante Bouschet, Syrah, Cabernet Sauvignon

Geruch: Aromen wilder, gut definierter Früchte, mit einem Hauch von schwarzer Schokolade.

Geschmack: Sehr ansprechend und samtweich, reife und gut ausgeglichene Tannine. Langes Finale.

Flasche 75 cl 38.50



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**

