



**PIKANTE**  
PERUVIAN CUISINE

*and Pisco Lounge*

# Bienvenidos al Perú!

Die Peruanische Küche ist keine homogene Nationalküche, sondern besteht aus mehreren Regionalküchen.



## Ruta de la papa

Ayacucho, Condorcocha, Perú. 3'634 msnm

Die „Ruta de la Papa“ (Der Weg der Kartoffel) liegt in der Region Condorcocha, Ayacucho, in Peru auf einer Höhe von 3634 Metern über Meer, wo noch immer wilde und bis zu 910 unterschiedliche native Kartoffelarten geerntet werden können. Zusammen mit 53 Sorten Mashuas, 50 Sorten Okas und 20 Sorten Ollucos wird diese einzigartige Vielfalt und jahrhundertealte Tradition gepflegt und aufrechterhalten dank dem Einsatz von Edilberto Soto, Komunenvorsteher aus der Region. Diese Initiative wurde ausgezeichnet ... mit dem internationalen Zertifikat für organische Landwirtschaft und wird seit drei Jahren weiterentwickelt durch KIWA BCS aus Deutschland.

Emilio Espinosa Schwarz freut sich sehr, als stolzer Botschafter der „Ruta de la Papa“ seinen Gästen einige dieser einzigartigen Kartoffelvariation und ihrer Verwandten in seinen Gerichten zur Degustation anbieten zu können.



# was ist ceviche?

\* Auch cebiche oder seviche.  
Das Nationalgericht der Peruaner.

## Fisch

Ungefähr 15 Minuten  
in Limettensaft  
mariniert wird.

rote  
Zwiebeln

Süßkartoffeln

Choclo

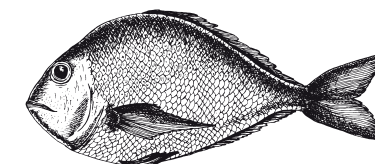
Gekochtem Mais.

## Leche de tigre

Enthält weniger  
Fisch, dafür mehr  
jugo (Saft).

Cancha

Geröstetem Mais



Es besteht in seiner ursprünglichen Form aus kleingeschnittenem, rohem Fisch verschiedener Sorten, der ungefähr 15 Minuten in Limettensaft mariniert wird. Die Säure der Limetten gart den Fisch. In Scheiben geschnittene rote Zwiebeln und in manchen Rezepten Rocoto, ein sehr scharfes, paprikaähnliches Gemüse aus Peru, werden mit dem Fisch vermischt. In Peru wird Ceviche mit Süßkartoffeln, geröstetem Mais oder Yuca

serviert. Der Limettensaft wird mit Aji, eine Paste aus Chilischoten gewürzt. Regional variiert, wie scharf das Ceviche wird – im Norden ist es schärfer als im Süden Perus – und ob Knoblauch oder Milch hinzugefügt wird. Auch die Beilagen sind von Region zu Region auch unterschiedlich. Im Norden wird Ceviche mit Bohnen (frejol) und gern auch mit frittierten, salzigen Bananenstreifen (chifles) serviert, im Süden eher mit gekochtem Mais (choclo), gekochter Süßkartoffel (camote) und geröstetem Mais (canchas).

2004 wurde das Gericht vom peruanischen Nationalen Institut für Kultur zum Kulturerbe der Nation erklärt.

## Leche de tigre: Tigermilch

Milch? Nein! Tiger? Nein!

Diese Speise ist ein Nebenprodukt von Ceviche und wird als Vorspeise serviert. Leche de Tigre enthält weniger Fisch, dafür mehr jugo (Saft). Hierbei wird der beim Marinieren des Fisches entstandene Saft abgeschöpft und ein paar Stücke Fisch hinzugefügt.

**Rico! – Köstlich! – wie der Peruaner sagt.**

Leche de Tigre kann durch Zugabe von rotem oder gelben Aji auch farblich variieren.

## Vorspeisen / Starters

### Papas Cocktail

Kartoffeln mit Salsa Huancaína.

–

CHF 12.00

### Yucas fritas

Maniok Frites mit Salsa Huancaína.

–

CHF 12.00

### Camote frito

Süsskartoffeln Frites mit Salsa Huancaína.

–

CHF 12.00

### Tostada de Pulpo

Toast mit Oktopus und Olivensauce.

–

CHF 12.00

### Ceviche Carretilero, pescado & calamar frito

Goldbrassenstücke kalt mariniert in „Leche de Tigre“ serviert mit Choclo, roten Zwiebeln julienne und Calamari fritti.

Dorada fish cold marinated with "Leche de Tigre", served with Choclo, red onion and calamari fritti.

–

CHF 23.00

### Tiradito Paracas de conchas

Jakobsmuscheln Tiradito mit frischer „Leche de Tigre“ aus Minze und Koriander und Anticuchera-Sauce.

Scallops tiradito with fresh Leche de Tigre of Mint and cilantro and anticuchera Sauce.

–

CHF 24.00

*"Kartoffeln à la Huancaína ist ein typisch peruanisches Gericht. Wie der Name bereits sagt, beinhaltet es Kartoffeln (Papa = Kartoffel) sowie eine Sauce aus Frischkäse, Eiern und Chili. Potatoes à la Huancaína is a typical Peruvian dish. As the name suggests, it includes potatoes (papa = potato) and a sauce of cream cheese, eggs and chili.*

### Ceviche Nikkei con Atún

Frisch Thunfisch, „Leche de Tigre“, Rettich, Nikkei Sojasauce.

Bluefin fresh tuna filet Nikkei, "Leche de Tigre", radish and especial soy sauce.

–

CHF 28.00

### Ceviche de Dorada y Pulpo con Ají Amarillo

Goldbrassenstücke, Oktopus kalt mariniert in gelber Chilisaucе „Leche de Tigre“ serviert mit Avocado.

Dorada fish, octopus cold marinated with "Leche de Tigre", yellow chili sauce served with avocado.

–

CHF 26.00

### Ceviche caliente, pescado y langostinos Naylamp

Goldbrassenstücke, Garnele, warm mariniert in gelber Chilisaucе und „chicha de jora“.

Dorada fish, prawns marinated warm in yellow chili sauce and "chicha de jora".

–

CHF 27.00

### Tiradito de Atún Nikkei

Frisch Thunfisch, „Leche de Tigre“, Rettich, Nikkei Sojasauce.

Bluefin fresh tuna filet Nikkei, "Leche de Tigre", radish and especial soy sauce.

–

CHF 28.00

### Tataki de Atún "Pikante"

Frisch Thunfisch, „Leche de Tigre“ mit speziell gerösteter gelber Chilisaucе.

Bluefin fresh tuna filet, "Leche de Tigre", with especial roasted yellow chili sauce.

–

CHF 29.00

### Pulpo acevichado Nikkei

Oktopus Carpaccio mit Botija Oliven Nikkei-Sauce.

Octopus Carpaccio with Botija Olive Nikkei-Sauce.

–

CHF 24.00

+

## Salate / Salads

### Ensalada grill de verdura verde con salsa Miso

\* Vegetarisch oder Vegan

Ein kurz gekochtes grünes Gemüsegericht, das Vitamine und Mineralien intakt hält.

A short cooked green vegetable dish, which keeps vitamins, and minerals intact.

–

CHF 15.00

### Ensalada Gourmet Andina

\*Super Food \*Vegetarisch oder Vegan

Gemischter Salat, \*Quinoa, Choclo und Passionsfrucht-Dressing.

Lettuce selection, \*quinoa, choclo in maracuya dressing.

–

CHF 18.00

## Causas

Probieren Sie die Causa, das typische Essen aus Peru!

Causa ist eine Art Törtchen mit Kartoffelbrei und mit verschiedenen Füllungen.

Try The Causa, the typical food from Peru! Causa is a kind of tart with mashed potatoes and various fillings.

### Trío de Causas frías

(Kalt) Nikkei Thunfisch, Krebs-Causa und Oktopus mit Botija Oliven-Sauce.

(Cold) Nikkei tuna, crab causa, and octopus with Botija Olive sauce.

–

CHF 24.00

### Dúo de Causas

(Warm) Garnele mit Chupe-Geschmack aus Arequipa und Oktopus „anticuchero“ mariniert.

(Warm) Chupe-flavored prawn from Arequipa and pulpo marinated "anticuchero".

–

CHF 19.00

## Anticuchos

Peruanische Fleischspiesse.

Peruvian meat skewers.

### Anticucho de Corazón de Res al Grill

Gegrillte Rinderherz-Spiesse serviert mit Bratkartoffeln, Huancaína Sauce und „Salsa Criolla“.

Peruvian meat skewers made from beef heart served with Gold potatoes and Huancaína sauce.

–

CHF 27.00

### Anticucho de Pulpo

Gegrillte Oktopus-Spiesse serviert mit Bratkartoffeln und „Salsa Chimichurri“.

Grilled octopus skewers served with Gold potatoes and "salsa chimichurri".

–

CHF 29.00

### Anticucho de Pollo

Gegrillte Hühnerbrust-Spiesse serviert mit Bratkartoffeln und „Salsa Criolla“.

Grilled chicken breast skewers served with Gold potatoes and "salsa criolla".

–

CHF 22.00

## Hauptgang / Main courses

### Risotto con Lomo Saltado

Rindsfiletwürfel im-Wok flambiert mit Sojasauce, Tomaten, roten Zwiebeln und Koriander, serviert mit „Risotto Criollo“.

Beef fillet cubes in a wok flambéed with soy sauce, tomatoes, red onions and cilantro, served with "risotto criollo".

–

CHF 39.00

### Lomo saltado al wok (ca. 180 gr)

Rindsfiletwürfel im-Wok flambiert mit Sojasauce, Tomaten, roten Zwiebeln und Koriander, serviert mit Goldkartoffeln und Reis mit Choclo.

Beef fillet dices stir fry with soy sauce, tomatoes and red onion, served with native fries and rice with choclo.

–

CHF 44.00

### Tacu Tacu Nikkei “Pon Tu”

Ein köstliches Tacu Tacu (gebratener Reis und Bohnen-Pfanne), serviert mit Meeresfrüchten, Miso, Sake und Mirin Sauce (Reiswein).

A Delicious Tacu Tacu (fried rice & beans pan) served with Seafood, Miso, Sake and Mirin sauce (wine rice).

–

CHF 36.00

### Tacu Tacu Don Emilio mit Lomo Saltado

„Tacu-tacu“ aus Bohnen-Reis, dem Beilagen-Klassiker zu Lomo Saltado Gerichten.

“Tacu-tacu” made from bean rice, the classic side dish for Lomo Saltado dishes.

–

CHF 39.00

### Arroz con mariscos al wok

Reis mit sautierten Meeresfrüchten in cremiger Sauce mit Ají Amarillo Kreolischer Stil.

Rice stir fry with fruits of the sea in creamy yellow chili sauce creole style.

–

CHF 36.00

### Pescado en Salsa Macho

Gedämpftes Kabeljaufilet mit einer leichten „Pikante Sauce“ aus Meeresfrüchten, serviert mit Kokosreis.

Steamed cod fillet with light seafood “Spicy Sauce” served with coconut rice.

–

CHF 32.00

### Papas 3,500 m.s.n.m

#### Carapulera con chicharrón de chancho o pato

Peruanischer Eintopf mit getrockneten Kartoffeln, serviert mit gebackenes Schweinefleisch oder Ente.

Peruvian stew with dried potatoes served with baked pork or duck.

–

CHF 29.00 / CHF 32.00

### Nikkei Pork BBQ “Sin Pan”

Gebackenes Schweinefleisch in orientalischen Gewürzen mariniert, serviert mit Süsskartoffelpüree.

Baked pork marinated in oriental spices served with sweet potatoe puree.

–

CHF 29.00

### Quinotto Alpino–Andino

Quinoa, frische Champignons, Saisongemüse, Rahm, Parmesan (Vegane Option verfügbar).

Quinoa, seasonal vegetable, mushrooms, cream, Parmesan cheese (Vegan option available).

–

CHF 31.00

### Pollo Chi-Jau-Kay

Knusprig frittierte Pouletstücke an einer orientalischen Chijaukay Soja-Sauce, serviert mit Reis.

Crispy fried chicken pieces oriental Chijaukay soy sauce served with reis.

–

CHF 33.00



## Kinder Menu

Gegrillte Pouletbrust mit Pommes und grünem Salat.  
Grilled chicken with fries and green salad.

–

CHF 16.00

## Beilage / Side Dishes

Reis mit „choclo“.

Rice with Andean Mais.

–

CHF 6.00

Pommes frites mit Kräutergewürz.

Seasoned French frites.

–

CHF 5.00

## Deklaration

**Herkunft der Produkte / Origin of products**

**Rindfleisch/beef:** Irland/Schweiz

**Schwein/porc:** Schweiz

**Poulet/chicken:** Schweiz

**Fisch/fish:** Griechenland/Portugal/Italien

**Riesencrevetten/Giant prawns:** Vietnam

**Metzger Gabriel AG**

**Seinet AG**

**Hugo Dubno AG**

Sämtliche verrarbeiteten Lebensmittel werden mit grosster Sorgfalt von unserem Küchenchef ausgewählt.

Für eine detaillierte Fisch und Fleischdeklaration fragen Sie unsere Pikante Team.

Preise in CHF inkl. 7.7 % MwSt.

All processed foods are selected with great care by our chef Emilio.

For a detailed declaration, please ask our Pikante Team.

Prices in CHF, 7.7 % VAT included.

## Dessert / Dessert

### Sorpresa de Lúcura

\*Super Food für 2 Personen (Spezialität des Küchenchefs)

Mousse aus der peruanischen Frucht Lucuma.

Mousse from Peruvian fruit Lucuma.

–

CHF 22.00

### Fondant de Chocolate con Helado de Lucuma

Schokoladen-Muffin mit flüssigem Kern, serviert mit Lucuma-Eis.

Chocolate muffin with a liquid core served with Lucuma ice cream.

–

CHF 9.50

### Postre criollo del día

Dessert des Tages.

Dessert of the day.

–

CHF 8.00

### Café Peruano orgánico de Chanchamayo

(Tropical Mountains Coffee) - [www.tropicalmountains.ch](http://www.tropicalmountains.ch)

Gourmet – Quality, 100 %

Washed Arabica SHG, 1600 m.a.s.l., Central Peru

Espresso

Café Crème

Cappuccino

–

CHF 5.00

Allergene! Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Produkten werden Sie sich an unser Personal.

# PISCO <sup>♥</sup> LOVERS

The Peruvian Sours & Cocktails

Das Geheimnis dieses einzigartigen Cocktails liegt in der Kombination der Zutaten. Der Pisco Sour erlangt seine Perfektion durch die Verbindung der Säure des frisch gepressten Limettensaftes mit der Süsse des Zuckersirups, den Proteinen des Eiweisses und dem speziellen Charakter des Peruanischen Piscos.



Zuckersirup ←

Eiklar  
mit Eis  
gemixt ←

3 Teile Pisco  
1 Teil Limettensaft

PISCO  
**Sour**  
100% PIKANTE QUALITÄT



## Cocktails & Drinks

### Vegan Pisco Sour

40% - 44% | 4cl

Pisco Quebranta, Klassisch (Limette) oder Passionsfrucht  
Limettensaft, Zuckersirup, Aquafaba, amargo de angostura (Angosturabitter).

–

CHF 16.00

### Pisco Sour

40% - 44% | 4cl

Pisco Quebranta, Klassisch (Limette), oder Passionsfrucht oder Camu Camu  
oder Copoazu Früchte, Limettensaft, Zuckersirup, Eiweiss, amargo de angostura  
(Angosturabitter).

–

CHF 16.00

### San Lorenzo (Long Island Iced Tea)

40% - 44% | 4cl

Vodka, Ron Cartavio, Amazonian gin, Pisco Acholado, Cointreau, Limette, Cola.

–

CHF 16.00

### Chilcano de Pisco

40% - 44% | 4cl

Pisco Acholado, Limón (Limette) mit Pisco und Ginger Soda.

–

CHF 14.00

### Aperol Spritz

11% - 15% | 4cl

Prosecco, Aperol, Sodawasser, 1/2 Scheibe(n) Orange, Eiswürfel.

–

CHF 12.00

### Pisco Spritz

40% - 44% | 4cl

Pisco acholado, Aperol, Holunderblüten-Sirup, 1/2 Scheibe(n) Orange, Prosecco,  
Soda.

–

CHF 12.00

### Pisco Tonic

40% - 44% | 4cl

Pisco Quebranta, Hibiscus, Limette, Acqua Tónica.

–

CHF 12.00

### ¡Mamacita!

40% - 44% | 4cl

Don Julio Tequila, Cointreau, Limette, Agave-Sirup, Grapefruit Soda.

–

CHF 14.00

### Peruvian Old Fashioned

40% - 44% | 4cl

Peruvian Pisco, Ingwer Likor, Caramel-Sirup, Orange peel, Orange bitter.

–

CHF 14.00

### Ayahuasca

40% | 4cl

Ron Cartavio XO, Ginger beer, Peach Schnaps, Holunderblüten-Sirup, Limette,  
Rosemarin.

–

CHF 16.00

### 14 Inkas Tonic 100% Native Peruvian Potatoc Vodka

40% | 4cl

Vodka 14 Inkas, Acqua Tónica, Limette.

–

CHF 17.00

### Amazonian Premium Gin Cucumber Tónica

41% | 4cl

Gin, Cucumber, Limette, Acqua Tónica.

–

CHF 12.00

### Rothaus Carnival (Collins)

41% | 4cl

Pisco Acholado, Sirup, Limette, Acqua Tónica.

–

CHF 12.00

+

### **Amuerte Coca Leaf Gin Bramble**

43% | 4cl

Amuerte Gin, Brombeeren, Zitronensaft, Creme de Mures, Zuckersirup.

–

CHF 19,50

## **Beers**

### **Cristal**

5.0% | 33cl

Leichtes peruanisches Bier, Long-Neckflasche.

–

CHF 8.00

### **Cusqueña Golden**

4.8% | 33cl

Hellgelb, schön gehopft, sanftes Maiz, mittelkräftig, saftig, sehr erfrischend.

–

CHF 8.00

### **Cusqueña Dark Malta**

5.6% | 33cl

Dunkelbraun, Röstmalz, Erde, Kakaopulver, Caramel, mittelkräftig, ölige Textur.

–

CHF 8.00

### **Eichhof Lager**

4.8% | 33cl Die sorgfältige Lagerung und erlesene, natürliche Zutaten geben unserem frischen Lagerbier ein wunderbar ausbalanciertes Hopfen- und Malzprofil.

–

CHF 5.00

### **Eichhof Retro**

4.8% | 33cl

Ein Bier wie damals: Für unser Retro haben wir wilde Hefe aus den 70er Jahren rekultiviert. In Kombination mit dem obergärigen Brauverfahren ergibt das einen süffig-leichten Geschmack, der an vergangene Zeiten erinnert.

–

CHF 5.00

### **Eichhof Radler 0.0 alkoholfrei**

0.0 % | 33cl Dieser erfrischend-leichte Biergenuss entsteht durch die perfekte Mischung aus alkoholfreiem Bier und natürlichem Zitronensaft. Die Zitrone verleiht dem Radler die leichte Trübung und den spritzig-frischen Charakter.

–

CHF 5.00

## **Alkoholfreie Getränke / Soft Drinks**

### **Inca Kola, the Golden Kola**

35.5 cl

Kola aus Peru. Hauptbestandteil: Zitronenstrauch. Erinnert geschmacklich an Kaugummi.

–

CHF 6.00

### **Chicha Morada**

Erfrischungsgetränk aus Peru mit lila Mais zubereitet.

–

CHF 7.00

### **Mineralwasser**

0.75 cl

–

CHF 7.00

0.33 cl

–

CHF 4.00

### **Softdrinks**

0.33 cl

–

CHF 5.00



*Emilio*  
EMILIO ESPINOSA SCHWARZ

## Der Küchenchef

Wie bereits sein nach Peru ausgewanderter Grossvater, Albert Schwarz, pflegt Emilio Espinosa Schwarz mit grosser Leidenschaft die Kunst der Gastronomie und die Freude am Essen.

Seine Begeisterung und Hingabe gepaart mit Kreativität und Professionalität spiegeln sich in jedem seiner Gerichte wieder.

Auferfrischende Art und Weise verleiht Emilio authentischen peruanischen Gerichten seine eigene Handschrift und verschafft so den Gästen im Restaurant „Pikante“ ein einzigartiges kulinarisches Erlebnis.

**#SeguimosCocinando**  
**#PikanteLuzern**  
**#PeruaColores**

 EmilioSchwarz  EmilioEspinosaSchwarz

  PikanteLuzern





Emilio Espinosa Schwarz und das ganze PIKANTE / ROTH AUS Team bedankt sich für Ihren Besuch und wünscht...

**¡Buen provecho!**