



DIE ANFÄNGE DES HOTEL-RESTAURANTS PAPILLON

- ANFANG DER 1980ER JAHRE WURDE DER TRAUM VOM HOTEL RESTAURANT PAPILLON GEBOREN. IM EINZIGEN VERBLIEBENEN WÄLDCHEN DER GEGEND ENTSTAND DAS ERSTE GEBÄUDE, DAS SPÄTER DAS RESTAURANT UND DIE ERSTEN ZIMMER BEHERBERGTE. IM LAUFE DER JAHRE WURDE DIE INFRASTRUKTUR UM WEITERE ZIMMER, RESTAURANT-, VERANSTALTUNGS- UND POOLERWEITERUNGEN ERWEITERT. HEUTE VERFÜGT DAS HOTEL ÜBER 40 ZIMMER, DIE NACH INTERNATIONALEN STANDARDS AUSGESTATTET UND MIT DEM SENATUR-GÜTESIEGEL ZERTIFIZIERT SIND.

DIE KÜCHE ZEICHNET SICH SEIT JEHER DURCH QUALITÄT UND EXZELLENTEM SERVICE AUS, MIT EINEM PROFESSIONELLEN UND BESTENS AUSGEBILDETEN TEAM. WIR SIND STETS BESTREBT, INNOVATIV ZU SEIN UND DEN GAUMEN UNSERER GÄSTE MIT REGIONALEN ZUTATEN VON AUSGEZEICHNETER QUALITÄT ZU VERWÖHNEN. WIR BESITZEN AUSSERDEM DAS TOURISMUS-QUALITÄTSZERTIFIKAT IM RAHMEN DER KAMPAGNE „GUTE GASTRONOMIE- UND HOTELPRAXIS“ SOWIE DAS SAVE TRAVEL-SIEGEL UND LEGEN STETS WERT AUF ZUVERLÄSSIGKEIT UND DAS WOHLBEFINDEN UNSERER KUNDEN UND GÄSTE.



VORSPEISEN

- CAMEMBERT PAPILLON 45.000 Gs.

(GEBACKENER CAMEMBERT, NÜSSE, TOASTS, ANANASGELEE MIT JALAPENO)

- ROMANITAS DE SURUBÍ 104.000 Gs.

(SURUBISTÄBCHEN PANIERT, REMOULADE)

- TINTENFISCHRINGE PANIERT 85.000 Gs.

(REMOULADE)

- GARNELEN PANIERT 85.000 Gs.

(REMOULADE)

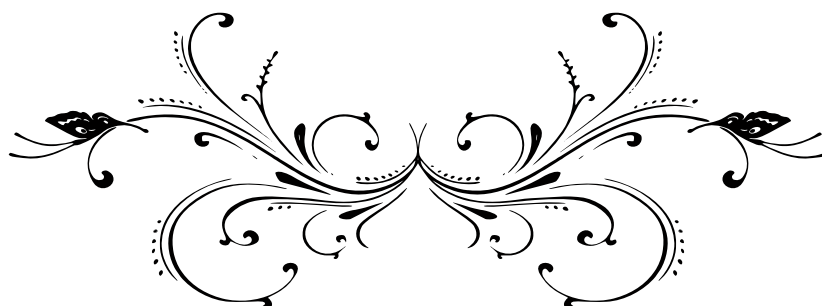
- CEVICHE MIXTO AUF PERUANISCH 75.000 Gs.

(CEVICHE VON SURUBÍ, LACHS UND MEERESFRÜCHTEN IN
ZITRONENSAFT MARINIERT, ROTE ZWIEBELN
UND KOREANDER)

- BASTONES DE QUESO 45.500 Gs.

(PANIERTE KÄSESTÄBCHEN/FRITIERT)

- ★ RINDER CARPACCIO 75.000 Gs.



FINGERFOOD

★ PICADA DEL MAR (FÜR 3 PERSONEN)

(PANIERTE GARNELEN, TINTENFISCHRINGE PANIERT,
FISCHSTÄBCHEN VOM SURUBÍ)

270.000 Gs.

★ PICADA PREMIUM (FÜR 4 PERSONEN)

(RINDERFILET IN DEMIGLASE, GEBACKENER MANDIOK
A LA PROVENZAL, PALMHERZEN, GEKOCHTER SCHINKEN,
KÄSE, OLIVEN, SAHNE DIPP, POMMES)

125.000 Gs.

★ PICADA ESPECIAL (FÜR 3 PERSONEN)

(HÜHNERBRUST IM SPECKMANTEL, HÜHNERSCHNITZEL, KÄSESTÄBCHEN)

115.000 Gs.

★ PICADA DE JAMÓN Y QUESO (FÜR 2 PERSONEN)

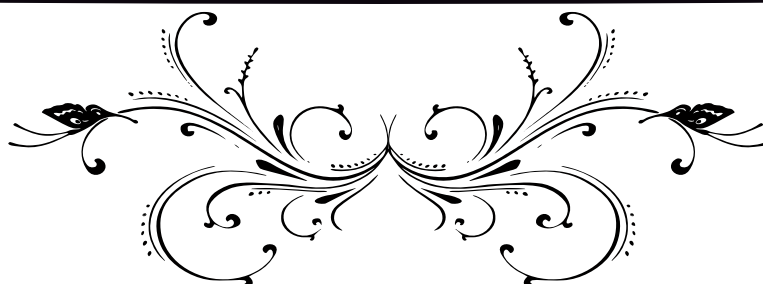
(GEKOCHTER SCHINKEN, KÄSE, PALMHERZEN, OLIVEN, GETOASTETES BROT)

48.000 Gs.

★ TIERRA ADENTRO (FÜR 4 PERSONEN)

(ENTRECOUT IN WÜRFELN APROX 400GR, GEBACKENE ZWIEBELRINGE, POMMES,
MANDIOK, CHIMICHURI SOSSE)

110.000 Gs.



SALATE

★ "CAESARS" SALAT

(GRÜNER BLATTSALAT, SPECK, GEBRATENE
HÜHNERBRUSTSTREIFEN, CROUTONS, PARMESAN, DRESSING)

56.000 Gs.

★ GRÜNER SALAT MIT ROQUEFORTKÄSE

(GRÜNER BLATTSALAT, SPECK, EI, ROQUEFORT,
DRESSING: OLIVENÖL, ACCETO, SOYASOSSE)

49.500 Gs.

★ GRÜNER SALAT

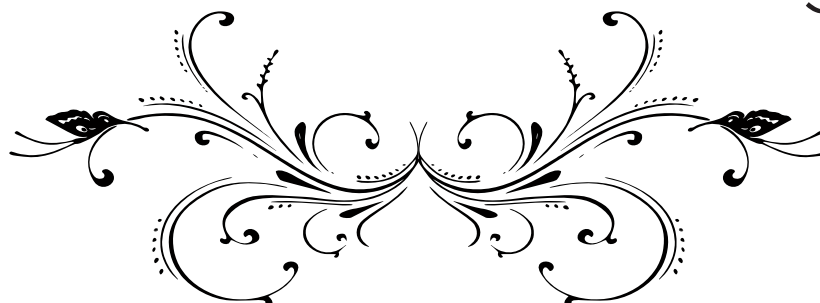
(GRÜNER BLATTSALAT, TOMATEN, GEKOCHTER SCHINKEN,
KÄSE, OLIVEN, PALMHERZEN,
DRESSING: SAHNE, SENF, MAYONAISE)

45.000 Gs.

★ GEMISCHTER SALAT

(GRÜNER BLATTSALAT, TOMATEN, ROTE RÜBEN, KARTOFFELSALAT, WEISSKOHL, EI,
DRESSING): OLIVENÖL, ESSIG, FRISCHE KRÄUTER)

37.500.Gs.



EMPFEHLUNGEN

★ **LOMITO TROPICAL** 75.000 Gs.

(SCHWEINEFILET IN CURRY SAUCE, GEBACKENE BANANE, KARTOFFELN)

● **LAMM IN ROTWEIN** 95.000 Gs.

(LAMMGOULASCH IN ROTWEIN MIT GNOCCHIS IN SAHNESAUCE)

● **RISOTTO MIT GARNELEN** 110.000 Gs.

● **RISOTTO DE HONGOS** 110.000 Gs.

★ **SALMON CON ESPINACAS** 135.000 Gs.

(LACHS GERATEN , SPINAT UND SAHNESAUCE, CHAMPIGNONS)

● **SALMÓN “MADAGASCAR”** 115.000 Gs.

(GEGRILLTE LACHSSTÜCKE IN SAHNESAUCE
MIT GRÜNEM PFEFFER, KARTOFFELN)

★ **LOMITO CON MANDI’O CHYRYRY**

(FILETSPITZEN IN DREIPFFEFERSAUCE, FRITIERTER MANDIOK, KÄSE UND EI.
TYPISCHES PARAGUAYISCHES GERICHT)

90.000 Gs.



HAUPTGERICHTE

★ LOMITO AL CHAMPIGNON

(RINDERFILET MIT CHAMPIGNONS IN
BECHAMELSUACE, POMMES)

115.000 Gs.

★ LOMITO A LAS 4 PIMIENTAS

(RINDERFILET IN VIERPFEFFERSAUCE,
AROMATISCHE KRÄUTER, KARTOFFELN)

90.000 Gs.

★ LOMITO "MADAGASCAR"

(FÜR EINE ODER ZWEI PERSONEN)
(RINDERFILET IN SAHNESAUCE MIT
GRÜNEM PFEFFER, POMMES)

92.000 Gs. / 165.000 Gs.

★ LOMITO EN SALSA DE QUESO

(RINDERFILET IN KÄSESAUCE, RÖSTI)

95.000 Gs.

★ RINDERFILET IN MADEIRASAUCE MIT SPECK UND CHAMPIGNONS

(ROSMARIN OFENKARTOFFELN)

97.500 Gs.

★ BIFE DE CHORIZO

(CA. 400 GRAMOS)

(ENTRECOUT, SAUCEN UND GEMISCHTER SALAT)

91.000 Gs.

★ OJO DE BIFE (CA. 400 GRAMOS)

(RIB-EYE-STEAK, GEM. SALAT, SAUCEN)

91.000 Gs.

UNSER FISCH UND MEERESFRÜCHTE

★ GRILLADO DE SALMÓN
CON SOUFFLÉ DE ESPINACAS

(LACHS GEBRATEN AUF KURKUMASOSSE,
SPINATSOUFFLÉ, SPIEGELEI)

| 26.000 Gs.

★ SALMÓN EN SALSA DE CAMARONES

(LACHS IN KRABBENSAHNESAUCE, KARTOFFELN)

| 35.000 Gs.

★ SALMÓN EN SALSA AZUL

(LACHS IN ROQUEFORTSAUCE, REIS)

| 24.000 Gs.

★ LACHS IN KOKOSMILCH UND
CAPERNSAUCE

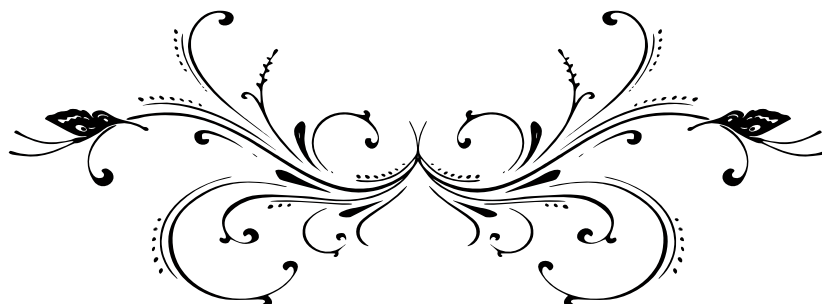
(KÜRBIS MIT PARMESAN ÜBERBACKEN)

| 15.000 Gs.

★ GEMISCHTE FISCHPLATTE (FÜR 2 PERSONEN)

(TISCHGRILL MIT LACHS, SURUBÍ, GARNELEN,
KARTOFFELN)

250.000 Gs.



HUHN UND SCHWEIN

★ SCHWEINEFILET IN SENFSAUCE

(GEDÜNSTETES GEMÜSE)

73.000 Gs.

★ SCHWEINEFILET “ CHILOE ”

(PFLAUMEN, ROTWEINSAUCE,
GEBACKENER APFEL UND KARTOFFELN)

75.000 Gs.

★ POLLO CÍTRICO

(GEBRATENE HÜHNERBRUST IN ORANGENSAUCE,
GEMISCHTER SALAT)

54.000 Gs.

★ POLLO AL CURRY

(HÜHNERCURRY, REIS)

58.000 Gs.

★ POLLO GRILLÉ

(GEBRATENE HÜHNERBRUST, GEMISCHTER SALAT)

48.000 Gs.



FISCH UND MEERESFRÜCHTE

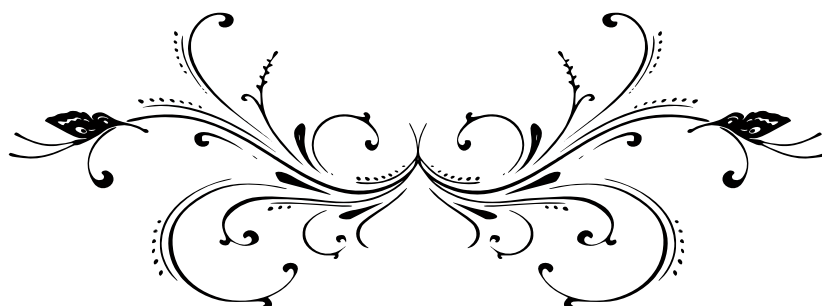
★ SURUBI IN KURCUMA - CURRYSAUCE,
GEDÜNSTETES GEMÜSE | 39.500 Gs.

★ SURUBÍ PAPILLON (WELS ART/ SURUBÍ)
(IN SAHNESAUCE, KRABBen UND ROQUEFORT, POMMES)
| 45.000 Gs.

★ SURUBÍ GRILLE (WELS ART/ SURUBÍ)
(GEBACKEN IN OLIVENÖL UND ZITRONE,
GEDÜNSTETES GEMÜSE) | 25.000 Gs.

★ MILANESA SURUBÍ
(PANIERTES SURUBÍSCHNITZEL) | 00.500 Gs.

★ MILANESA NAPOLITANA DE SURUBÍ
(PANIERTES SURUBÍSCHNITZEL ÜBERBACKEN MIT KÄSE UND
GEKOCHTEM SCHINKEN, TOMATENSOSSE) | 10.500 Gs.



DEUTSCHE EMPFEHLUNGEN

- EISBEIN MIT SAUERKRAUT UND
KARTOFFELN 51.000 Gs.

- KASSLER MIT SAUERKRAUT UND
KARTOFFELN 49.500 Gs.

- FLEISCHKÄSE MIT SPIEGELEIERN UND
BRATKARTOFFELN 49.000 Gs.

- WEISSWURST MIT KARTOFFELPÜRE
37.500 Gs.

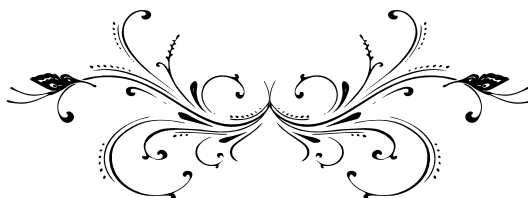
- ★ RINDERTARTAR (TOASTBROT UND BUTTER)
60.000 Gs.

- ★ BIERFEST PLATTE (FÜR 3 PERSONAS)
(FLEISCHKÄSE, WEISSWURST, ROTWURST, EISBEIN, SCHWEINESCHNITZEL,
SAUERKRAUT, BRATKARTOFFELN, BREZELN, HAUSGEMACHER SENF, ZWIEBELSAUCE)
215.000 Gs.



NUDELGERICHTE

-
- ★ **LINGUINIS MIT GARNELEN**
(LINGUINIS, GARNELEN MIT KONBLAUCH GEBRATEN,
LEICHT PIKANT) 85.000 Gs.
-
- **CANELLOIS MIT JUNGEM MAIS**
(GEFÜLLT MIT JUNGEM MAIS, PARMESAN, POMODORO
UND SAHNESAUCE) 35.000 Gs.
-
- **CANELLOIS MIT SPINAT**
(GEFÜLLT MIT SPINAT, PARMESAN, POMODORO
UND SAHNESAUCE) 45.000 Gs.
-
- **SPAGHETTI FRUTTI DI MARE**
(MIT KRABBen, MUSCHELN, TINTENFISCHRINGEN
UND TOMATENSAUCE) 77.500 Gs.
-
- **SPAGHETTI MIT SCHINKEN UND HÜHNERSAUCE**
(GEBRATENE HÜHNERBRUST MIT SCHINKEN, SAHNESAUCE
UND PARMESAN) 54.500 Gs.
-
- **LASAGNA (MIT FLEISCHFÜLLUNG)**
70.000 Gs.
-
- **SORRENTINOS MIT SCHINKEN UND KÄSE**
(MIT WÜRZIGER KÄSE-SPECKSAUCE) 70.000 Gs.
-
- **ÑOQUIS CON SALSA**
(KARTOFFELGNOCCHIS MIT KÄSESAUCE) 42.000 Gs.
(KARTOFFELGNOCCHIS MIT POMODORE SAUCE) 42.000 Gs.



PIZZAS

★ MUZARELLA

(TOMATENSAUCE, MOZARELLA, OLIVEN)

55.000 Gs.

★ ANTISUEGRA

(TOMATENSAUCE, MOZARELLA, OLIVEN, ZWIEBELN
UND KNOBLAUCH)

55.000 Gs.

★ NAPOLITANA

(TOMATENSAUCE, MOZARELLA, OLIVEN, SCHINKEN)

55.000 Gs.

★ PALMITO

(TOMATENSAUCE, MOZARELLA, OLIVEN, PALMENHERZEN)

65.000 Gs.

★ CUATRO QUESOS

(TOMATENSAUCE, MOZARELLA, OLIVEN, GRUYERE,
PARMESAN UND ROQUEFORT)

75.000 Gs.



NACHSPEISEN

-
- ★ APFELSTRUDEL (PASTEL DE MANZANA) 25.000 Gs.
-
- ★ KÄSEKUCHEN (APFEL/ROTE FRÜCHTE) 18.000 Gs.
-
- ★ APFEL-TÖRTCHEN 15.000 Gs.
-
- ★ CREPS SUZETTES 21.000 Gs.
(CREPS FLAMBIERT, ORANGENSAUCE, EINE KUGEL EIS)
-
- ★ VOLCÁN DE CHOCOLATE CON HELADO 16.000 Gs.
(KLEINER SCHOKOKUCHEN GEFÜLLT MIT HEISSER SCHOKOLADE, VANILLEEIS)
-
- ★ CREME BRULEE 15.000 Gs.
(VANILLECREME MIT ZIMT, KARAMELZUCKER)
-
- ★ MOUSSE DE MBURUCUYA 14.000 Gs.
-
- ★ COPA INFANTIL (KINDEREIS) 17.000 Gs.
(EIS, SÜSSIGKEITEN, WAFFELN)
-
- ★ CAFÉ HELADO (EISKAFFEE) 17.000 Gs.
(VANILLEEIS, KAFFEE UND SCHLAGSAHNE)
-
- ★ COPA FANTASÍA 23.000 Gs.
(EIS, SCHOKOLADE, NÜSSE UND SCHLAGSAHNE)
-
- ★ BANANA SPLIT 21.000 Gs.
(EIS, FRUCHTSALAT, BANANE UND SCHLAGSAHNE)



PIZZAS

★ PAPILLON

(TOMATENSAUCE, MOZARELLA, OLIVEN, PALMHERZEN,
ZWIEBELN, PAPRIKA, EIER UND SCHARFE WÜSTCHEN)

75.000 Gs.

★ CALABRESA

(TOMATENSAUCE, MOZARELLA, OLIVEN,
PAPRIKA UND CALABRESAWURST)

70.000 Gs.

★ FRUTOS DEL MAR

(TOMATENSAUCE, MOZARELLA, OLIVEN, PAPRIKA,
TINTENFISCHRINGE, KRABBen UND MUSCHELN)

90.000 Gs.

★ CHAMPIGNON

(TOMATENSAUCE, MOZARELLA,
OLIVEN UND CHAMPIGNONS)

65.000 Gs.

★ AGREGADOS PARA PIZZA (EXTRA ZUTATEN)

(HUHN/CHAMPIGNONS/PALMHERZEN/GETROCKNETE TOMATEN)

10.000 Gs.

(CALABRESAWURST/ROQUEFORT)

20.000 Gs.

