THE MEXICAN BAR & FOOD

SONNTAG MACHEN WIR SIESTA

ENTRADAS Y TAPAS

NACHOS

Homemade Tortilla-Chips mit Käse überbacken. Dazu Jalapeños, Pico de Gallo, Sour Cream und frische Guacamole.

9.5 | 16.5

QUESADILLAS

Mit Käse gefüllte Weizentortillas und eine Füllung deiner Wahl.

❶	❷❸❹❺	❻
9.5	13.5	14.5

GRINGOS

Poulet-Flügeli an einer Honigmarinade.

6 stk 10.5 16 stk 21.5

FLAUTAS

Knusprige Röllchen mit Pollo, Pico de Gallo, Salat, Frischkäse und Pasilla-Sauce.

12.5

CREVETTEN IM KOKOSMANTEL	9.5
CHALUPA | CHORIZO MIT KÄSE	4.5
PIMIENTOS MIT MEERSALZ	5.5
MAISKOLBEN MIT FRISCHKÄSE	8.5
POMMES MIT LIMETTENPFEFFER	6
SÜSSKARTOFFEL-POMMES	7.5

Ein Geschenk GUTSCHEIN für deine Amigos ?

WIR MACHEN DICH SCHARF

Unsere Saucen gibt es auch zum mit nach Hause nehmen. Einfach danach Fragen.

POSTRES

CHOCITOS
Schokoküchlein mit Vanilleeis und Minze
11.5

CHURROS
mit Schokoladensauce oder Schokoladenmilch
11.5

Frage uns nach weiteren saisonalen Desserts

THE MEXICAN BURGERS

Mais Chili Bun mit Tingasauce, Salat, Pico de Gallo und Zwiebel-Chutney,

CARNE 200g mit Guacamole	20.5
POLLO AL PASTOR	17.5
VEGETARIANO	16.5
mit Guacamole und Frischkäse	

MEXICAN BOWLS

Tomatenreis, Gemüse, Pico de Gallo, Avocados, Salat und eine Füllung deiner Wahl.

MOLIDA DE RES	22.5
POLLO ASADO	24.5
CAMARONES	26.5
ENTRECÔTE	29

TACOS

2 oder 3 Weizentortillas, belegt mit einer Füllung deiner Wahl, Salat und Pico de Gallo.

TOSTADAS

2 oder 3 frittierte Mais-Tortilllas belegt mit einer Füllung deiner Wahl, Bohnenmus, Salat und Pasilla-Sauce.

❶	❷❸❹❺	❻
9.5 | 13.5	12.5 | 18.5	14.5 | 20.5

BURRITOS

Weizentortilla gefüllt mit rotem Reis, Gemüse, Käse und einer Füllung deiner Wahl. Dazu Sour Cream und Guacamole.

ENCHILADAS

Gefüllte Mais-Tortillas in einer Tomatensauce mit Käse überbacken. Dazu Bohnenmus und Salatkörbchen.

❶	❷❸❹❺	❻
17	23.5	25

WÄHLE DEINE FÜLLUNG

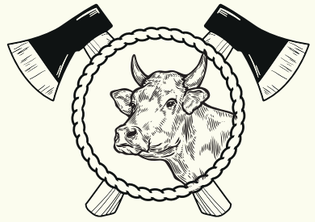
❶ VEGETARIANO
Zucchini, Peperoni, Zwiebeln, Karotten Broccoli und Mais.

❷ TINGA DE CARNE
Rezept aus Puebla. Pulled Beef an einer fruchtigen Tomatensauce mit Zwiebeln.

❸ POLLO AL PASTOR
Der Klassiker aus Zentralmexiko: Pulled Chicken an einer Achiote-Sauce und gebratene Ananas-Stücke.

❹ POLLO AL MOLE
Pulled Chicken mit Mole Poblano (Kakao mit sehr mildem Chili).

❺ MOLIDA DE RES
Rindshackfleisch, Chili, Bohnen, Mais und Zwiebeln.



❻ CAMARONES AL PATRON
In Limetten marinierte Crevetten mit Gemüse.

FRESCO & BUENO

CAMPIÑA SALAT

Salat, Kohl, Karotten, Cherrytomaten, rote Bohnen, Mais, Gurken, Avocados, Kürbiskerne und hausgemachtem Rote Beete Dressing und Tortilla-Chips.

ENSALADA	12 | 17.5	POLLO ASADO	15.5 | 23.5
ENTRECÔTE	19 | 29	CAMARONES	16.5 | 25.5

GRANO DE MAYA

Quinoasalat mit Mais, gebratener Ananas, Bohnen, Granatapfel, Babyleaf und hausgemachter Limetten-Vinaigrette.

ENSALADA	13 | 18.5	POLLO ASADO	16.5 | 24.5
ENTRECÔTE	20 | 29.5	CAMARÓNES	17.5 | 26.5

MONEDAS DE RISA

Kichererbsen-Spinat-Puffer mit Salatkörbchen, Frischkäse, Sour Creme und Pasillasauce.

22.5

PAPA LOCA

Baked Sweet Potato mit Frischkäse überbacken, saisonalem Gemüse, Maiskolben, Pasilla-Sauce & eine Quesadilla.

22.5

FAJITAS

Aus dem Norden Mexicos; Weizentortillas zum Selberfüllen in einer heissen Gusseisenpfanne serviert Dazu reichen wir Guacamole, Sour Cream, Salat, Käse und Pico de Gallo.

VEGETARIANO	28	POLLO ASADO	34.5
CAMARÓNES	36	ENTRECÔTE	37.5

BEBIDAS

MARGARITAS	14	MOJITOS	14
GIN MEZCAL TONIC	14	PALOMA	14
MEXICAN MULE	14	VIRGIN COCKTAILS	10

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. Mwst Pollo: CH | HU Carne: CH | AR Camarones: VN (frei von jeglichen Zusatzstoffen)