

TAGES-MENÜKARTE



Mexican Restaurant & Bar

MENÜKARTE

EL MENU

LOS ENTREMESSES

VORSPEISEN

Verde	Blattsalat	8.00
Mista	Gemischter Salat	9.00
Aguacate	Avocado Salat mit Kichererbsen, Tomaten und Mais	11.00
Totopas	Maischips (ohne Käse überbacken) mit Guacamole und Salsa	8.50
Nachos	Maischips mit Käse überbacken, serviert mit Salsa, Guacamole und Sauerrahm	10.50
Mozzarella Sticks	Knusprig frittierte Mozzarella Streifen mit Salsa serviert	8.50
Bonita	Gebackene Crevettenschwänze mit Sweet Chili Sauce	10.00
El Favorito	Pouletflügeli mit Barbeque Sauce	8.00
Quesadillas	Tortilla mit Fleisch, Käse & Jalapeños gefüllt, knusprig gebraten und mit Salsa serviert (auch vegetarisch möglich)	9.00
Chili Rellenos	Jalapeño Chilis mit Frischkäse gefüllt, paniert und knusprig gebraten, mit Salsa serviert	8.50
Cebollas	Knusprig gebackene Zwiebelringe mit Salsa serviert	9.50
El Maiz	Heisser Maiskolben mit Butter serviert (20 Minuten)	8.50
Sopa de Tomate	Tomatensuppe mit Kokosmilch	8.50
Albondigas BBQ	6 Stk Fleischbällchen an rassistiger Barbeque Sauce	7.00
Tamale	ein traditionelles meso-amerikanisches Gericht aus Masa und Poulet, gedämpft im Maisblatt	12.50
Appetizer Combo	Kombination aus Nachos, je 2 gebackene Crevetten, Pouletflügeli, und Chili Rellenos (auch vegetarisch möglich)	16.50

FAJITAS

Tortillas zum selber rollen
Fünf Weizenmehltortillas, Bohnen, Reis, Salsa, Guacamole, Sauerrahm, Cheddar Käse und die Füllung Ihrer Wahl: (180 gr)

Verduras	gartenfrisches Gemüse	26.00
Espinaca Garbanzo	Spinat und Kichererbsen	27.00
Plantado oder Plantado y Verduras	Planted Meat (aus Erbsenprotein) oder Planted Meat mit Gemüse	28.00
Berenjena y Okra	Aubergine und Okra Schoten	28.00
Pollo oder Pollo y Verduras	Pouletstreifen oder Pouletstreifen und Gemüse	29.00
Celestial	Pouletstreifen, Schinkenstreifen und Ananas	29.00
Chili	Rindshackfleisch	29.00
Pollo Rojo	rassige Pouletstreifen mit Paprika, Jalapeños und Knoblauch	30.00
Canguro	Kängurustreifen	30.00
Puerco	Schweinefleischstreifen	31.00
Gambas	Riesencrevetten	35.00
Ternera niña	geschnetzeltes Kalbfleisch	36.00
Higado de ternera	Kalbsleber	37.00
Cordero	Lammfiletstreifen	38.00
Casa	Poulet, Rindfleisch, Riesencrevetten und Gemüse	39.00
Vaca	Rindsfiletwürfel	43.00
Vaca y Gambas	Rindsfiletwürfel und Riesencrevetten	43.00

Extra Portion Guacamole	oder Extra Portion Sauerrahm	oder Extra Portion Käse	oder Extra Portion Salsa	2.50
Extra Tortilla oder Taco pro Stück				0.80
Extra Portion Bohnen				3.50
Extra Portion Reis				5.00
Reduktion für kleine Portion				-5.00
Alle Gerichte auf Wunsch	 Rassig	 Scharf	 Sehr Scharf	

TACOS

TACOS

Vier Mais-Tacos, Bohnen, Reis, Salsa, Guacamole, Sauerrahm, Cheddar Käse und die Füllung Ihrer Wahl: (180 gr)

Verduras	gartenfrisches Gemüse	26.00
Plantado oder Plantado y Verduras	Planted Meat (aus Erbsenprotein) oder Planted Meat mit Gemüse	28.00
Pollo oder Pollo y Verduras	Pouletstreifen oder Pouletstreifen und Gemüse	29.00
Carne	Rindshackfleisch	29.00



ENCHILADAS

ENCHILADAS

zwei weiche Maistortillas mit Cheddar Käse überbacken dazu Reis, Bohnen, Salsa, Guacamole, und Sauerrahm

Verduras	Gemüse und Spinat	25.00
Pollo	Poulet	26.00
Pollo y Verduras	Poulet und Gemüse	26.00
Puerco	Pulled Pork mit rassisger BBQ Sauce	27.00
Carne	Rindshackfleisch	27.00
Gambas	Riesencrevetten	30.00
Vaca	Rindsfiletwürfel	39.00
Fiesta	Vier Maistortillas gefüllt mit Gemüse, Poulet, Rindshackfleisch, Crevetten	39.00



BURRITO

BURITO

grosser Weizenmehltortilla mit Cheddar Käse überbacken dazu Reis, Bohnen, Salsa, Guacamole, und Sauerrahm

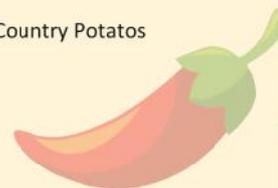
Verduras	Gemüse	25.00
Espinaca	Spinat	25.00
Pollo	Poulet	26.00
Pollo y Verduras	Poulet und Gemüse	26.00
Puerco	Pulled Pork mit rassisger BBQ Sauce	27.00
Carne	Rindshackfleisch	27.00
Gambas	Riesencrevetten	30.00
Vaca	Rindsfilet Würfel	39.00

PLANCHA CALIENTE

PLANCHA CALIENTE

Alle Steaks servieren wir auf einer heissen Gusseisenplatte

Mango Tango	Poulet Brust (CH) mit Tomaten Mango Salsa, serviert mit Gemüse und Reis	1 Stück 120g 2 Stück 240g	22.00 27.00
Puc Chuc Tuc	Schweinschnitzel (CH) mit BBQ-Sauce, serviert mit Gemüse und Country Potatos	2 Stück 160g 4 Stück 320g	27.00 39.00
Pescado barramundi	Barramundifilet auf einem Bananenblatt, serviert mit Gemüse und Reis		30.00
Gambas Chipotle	Riesencrevetten 200g mit Knoblauch und Chipotle, serviert mit Gemüse und Reis (Golden Shrimps OP Qualität aus Aquakultur nicht gefüttert und mediziniert)		36.00
Asado	Lamm Huft (Australien) serviert mit Gemüse und Country Potatos	1 Stück 160g 2 Stück 320g	28.00 39.00
Känguru	Känguru Entrecôte (Australien), serviert mit Gemüse und Country Potatos	1 Stück 180g 2 Stück 360g	30.00 40.00
Punta de Res	Rindsfilet Medaillon (Irland) serviert mit Gemüse und Country Potatos	1 Stück 160g 2 Stück 320g	37.00 54.00



TODO EL TIEMPO ESPECIAL

ALL TIME SPECIAL

Ensalada Tejano	Avocado Salat mit Kichererbsen, Tomaten und Mais serviert mit gebratenen Riesencrevetten und gebackenen Jalapeño Chilis gefüllt mit Frischkäse		24.00
Alas de Pollo	10 Stk Tex Mex Pouletflügeli mit Country Potatos und Salat		24.00
Chili con Carne	Unser All-Season-Hit mit rassisgem Rindshackfleisch und Bohnen, serviert mit Reis		26.00
Killer Mexican Burger	Original Beef Burger (180gr) mit Country Potatos und Salat		25.00
	Pulled Pork Burger (180gr) mit County Potatos und Salat		25.00
	Planted Meat Burger (aus Erbsenprotein) mit County Potatos und Salat		25.00
Costillas de Cerdo	Spare Ribs mit Mexican BBQ Sauce, serviert mit Gemüse und Country Potatos (20 Minuten)		36.00

Preise inkl. Mwst

GETRÄNKEKARTE

Preise inkl. MwSt

WEIN IM OFFENAUSSCHANK

Weiss 5 dl	1 dl	Flasche
Wettinger Riesling & Silvaner	4.90	24.50
Fechy	4.60	23.00
St. Saphorin	4.80	24.00

Weiss 7.5 dl

Yvorne Clos du Rocher		
Grand Cru, Obrist	7.00	49.00
Basilicata	6.50	46.00
aus der süditalienischen Region Basilicata		

Prosecco	8.50	50.00
-----------------	------	-------

Rosé 5 dl

Wettinger Oeil- de- Perdrix	5.80	29.00
-----------------------------	------	-------

Rosé 7.5 dl

Zinfandel Rosé Blush	6.50	45.50
Beringer		

Sehr schöne Farbe, fruchtig, rassig! Sehr weich & angenehm mild, "leicht süss"

Rot 5 dl

Wettinger Petit Frère		
Pinot Noir AOC Aargau	4.90	24.50

Rot 7.5 dl

Wettinger Exklusiv	6.90	47.00
Steimer Weinbau		
Valpolicella Ripasso DOC	6.50	45.00
Gran Castillo	6.00	42.00
Trapiche Melodia (Argentinien)	5.60	39.00
Quatro (MontGras, Chile)	7.00	49.00

APÉROS

Sherry oder Porto	4cl	16.0 %	7.00
Martini weiss oder rot	4cl	16.0 %	7.00
Campari	4cl	23.0 %	7.00
Cynar	4cl	16.5 %	7.00

Apérol Spritz		11.00
Hugo		11.00
Gespritzter Weisswein		8.00
Sanbitter, ohne Alkohol		4.80

MINERAL, SÄFTE

Mineral, Cirto, Rivella, IceTea		
Cola, Cola Zero, Süssmost	3 dl	4.00
	5 dl	6.00
Div. Mineral, Fläschli	3.3 dl	4.80
Mineral mit oder ohne	7.5 dl	7.50
Schweppes		
Tonic oder Bitter Lemon	2 dl	4.80
Orangen Saft	2 dl	5.00
Ananas Saft	2 dl	5.00
Cranberry Saft	2 dl	5.00
Tomaten Saft	2 dl	5.00
Red Bull	2.5dl	6.00

BIER

Müller Bräu, Lägere Bräu		
Herrgöttli	2 dl	3.70
Stange	3 dl	4.50
Grosses	5 dl	6.50
Müller Bräu, Flasche	5.8 dl	6.50
Bier ohne Alkohol	3 dl	4.50
Kitzmann, Weizen	3 dl	5.50
	5 dl	7.00
Super Bock	3 dl	6.50
San Miguel	3 dl	6.50
Corona Mexico, mild	3 dl	6.50
Desperados Tequila Bier	3 dl	6.50
Negra Mondelo Mexico, dunkel	3 dl	6.50
Dos XX Mexico, hell	3 dl	6.50
Suure Most		
mit oder ohne Alkohol	5 dl	6.00

KAFFEE

Kaffee, Espresso, diverse Tees	4.50
Kaffee Mélange oder Latte Macchiato	6.00
Doppelter Espresso, Cappuccino	5.50
Milch 3dl	4.00
Carajillio oder Coretto Grappa	6.00
Café Luz	6.00
Café Fertig oder GT	6.00
Sexy Café (mit Amaretto)	11.00
Irish Café (mit Whisky)	11.00

COCKTAILS

Margarita Mexican Frozen Cocktail			
Limonen, Erdbeeren, Passionsfrucht			
2 dl	10.00	5 dl	25.00
3 dl	15.00	1 Liter	40.00

Tequila Sunrise	12.00
Tequila, Orangensaft und Grenadine	
Amaretto Sauer	13.00
Amaretto und Zitronensaft	

Caipiriña	13.00
Limonen, Zuckerrohrschnaps	

Long Island Ice Tea	13.00
Surprise Mix mit Cola	

Orgas Muss (Shots fur Zwei)	13.00
Vodka, Malibu und tropf... tropf... tropf...	

Mojito	13.00
Rum, Pfefferminz, Limonen, Angostura Bitters	

Cuba Libre	12.00
Rum & Coca Cola mit Limonen	

White oder Black Russian	13.00
Vodka, Kahlua, Sahne oder Cola	

Pina Colada Classic oder Banana	13.00
Rum, Batida de Coco und Ananas Saft	

Sex on the Beach	13.00
Vodka, white Peach und Cranberry Saft	

El Caribeño	9.00
Tütli Frütli ohne Alkohol	

Vegi (ohne Alkohol)	9.00
Caipiriña / Mojito / Virgin Piña oder Sex on the Beach	

--	--	--

--	--	--

FIREWATERS 4CL

Appenzeller	29.0 %	7.00
Fernet Branca	42.0 %	7.00
Averna	37.5 %	9.50
Ramazotti	37.5 %	9.50
Kirsch	37.5 %	9.50
Sambuca	40.0 %	9.50
Amaretto	28.0 %	9.50
Vecchia Romagna	40.0 %	9.50
Baileys	17.0 %	9.50
Malibu	24.0 %	9.50
Batida de Coco	16.0 %	9.50
Williams	37.5 %	9.50
Tequila Gold Jose Cuervo	40.0 %	6.50
Tequila Montezuma	40.0 %	9.00
Tequila 1921 Reposado	40.0 %	12.00
Calvados	40.0 %	9.50
Vielle Prune	40.0 %	9.50
Remy Martin	40.0 %	14.00
Hennessy XO	40.0 %	14.00
Davidoff VSOP	40.0 %	14.00

VODKA 4CL

Swiss Xellent	40.0 %	14.00
Absolut	40.0 %	9.50
Gray Goose	40.0 %	14.00
Beluga Silver	40.0 %	14.00
Skull	40.0 %	14.00
Belvedere	40.0 %	14.00

GRAPPA 4CL

Vita de Fiore	37.5 %	7.00
Oltre il Vallo	43.0 %	14.00
Nardini	50.0 %	14.00
Dic' otto lune	41.0 %	14.00
Bella vita Amarone	40.0 %	14.00

GIN 4CL

Xellent Swiss Edelweiss Gin	40.0 %	14.00
Bombay Sapphire	40.0 %	9.50
Monkey 47	47.0 %	14.00
Hendrick's	41.4 %	14.00
Jodpur	42.7 %	14.00
Tanqueray Ten	47.3 %	14.00
Old Raj	46.0 %	14.00
Jinzu	41.3 %	14.00
Clouds	42.0 %	14.00
Amuerte Coca Leaf	43.0 %	14.00
Ophir	42.5 %	14.00

RUM 4CL

Bacardi	40.0 %	9.50
Havana Club	40.0 %	9.50
Santiago de Cuba Anejo	40.0 %	9.50
Coco Orange	40.0 %	14.00
Plantation XO Anniversary	40.0 %	14.00
Zacapa XO	40.0 %	14.00
Ophimus 15 y	38.0 %	14.00
Pyrat XO Reserve	40.0 %	14.00

WHISKY 4CL

Ballantine's	40.0 %	9.50
Red Label	40.0 %	9.50
Four Roses	40.0 %	9.50
Canadian Club	40.0 %	9.50
Jim Beam	40.0 %	9.50
Jameson	40.0 %	9.50
Southern Comfort	40.0 %	9.50
Jack Daniel's	43.0 %	12.00
Chivas oder Black Label	40.0 %	14.00
Glenfiddich Single Malt	43.0 %	14.00
Oban Single Malt	43.0 %	14.00

WHISKY SELECCIÓN DE JEFE 4CL

<u>Amerika</u>		
Jack Daniel Single Barrel	45.0 %	14.00
Blanton's Single Barrel	46.5 %	14.00

<u>Irland</u>		
Jameson Select Reserve	40.0 %	12.00
Teelings	40.0 %	14.00
Red Breast	40.0 %	14.00

<u>Scotland</u>		
Ardbeg Single Malt 10y	46.0 %	14.00
Oban 14y	43.0 %	14.00
Black Label Blended 12y	40.0 %	12.00
Chivas Regal Blended 12y	40.0 %	12.00
Aberlour 12y C. C	40.0 %	14.00
Caol Ila IBC 12y	43.0 %	14.00
Auchentoshan Tr. Wood	43.0 %	14.00
Old Pulteney 12y	40.0 %	14.00
Talisker Port Ruigh	45.8 %	14.00
Macallan 1824 Amber	40.0 %	14.00
Glenmorangie Malt 10y	40.0 %	14.00
Dalmore Sin Malt 12y	40.0 %	14.00
Bowmore 12y	40.0 %	14.00
Cragganmore 12y	40.0 %	14.00
Isle Jura Sin Malt	40.0 %	14.00
Lagavulin Isl Malt 16y	43.0 %	14.00
Bunnahabhain 12y	46.3 %	14.00
Port Charlotte Heavily peated	50.0 %	14.00

<u>Round the World</u>		
Amrut (Best of India)	40.0 %	14.00
Jim Beam Marker's Mark	45.0 %	9.50
Swiss Säntis	40.0 %	14.00
Föhnsturm	40.0 %	14.00

WEINKARTE

Preise inkl. Mwst

WEISSWEIN 75 cl CHF

aus der Region

Wettinger Lägern Perle 42
Riesling & Silvaner, Steimer Weinbau

Wettinger Blanc de Noir 44
Weinbaugenossenschaft Wettingen

Waadt

Yvorne Clos du Rocher Grand Cru Obrist 49
Der Adel des Waadtländer Weinbaus!

Tessin

Terre Alte 47
Weisser Merlot, Gialdi
Frisch und fruchtig

Italien

Basilicata Re Manfredi IGT 46
aus der süditalienischen Region Basilicata,
mit fruchtige Struktur und gehaltvollem Körper

Pinot Grigio Cantina Adrian 47
Der Klassiker aus Italien, im Bouquet fruchtig,
an reife Honigmelonen erinnernd

USA

Bogle Vineyard Bogle 48
Chardonnay mit frischem Bouquet
und perfekter Balance zwischen fruchtigen
und säuerlichen Noten.

ROTWEIN 75 cl

aus der Region

Wettinger Exklusiv 47
Steimer Weinbau

Wettinger Classique (Pinot noir) 47
Weinbaugenossenschaft

Wettinger Spitzenauslese 54
M.Steimer

Tessin

Merlot del Ticino Roncino 47
Vinattieri

Italien

Ripasso Valpolicella DOC 45

Amarone della Valpolicella Classico 69
Rebsorten: Corvina, Rondinella, Molinara
Die sorgfältig ausgewählten Trauben
werden zum Trocknen ausgelegt,
dann über 18 Monaten in Eichenfässern
ausgebaut und anschliessend
für weitere 12 Monaten in der Flasche gereift.

Tancredi Rosso Sicilia IGP 62
Donnafugata
Nero D'Avola, Cabernet Sauvignon

Ferrugini DOC 51
Bolgheri rosso Toscana
wunderschöne Nase aus dunklen Beeren
und Blüten, facettenreicher Abgang
Sacripanti, Wettingen

Shymer Sicilia Magnum 90
Baglio di Pianetto
Syrah, Merlot

Spanien

Gran Castillo Valencia Do Spanien 42
Cabernet Sauvignon
Ein einfacher, enorm fruchtiger und lieblicher Wein
mit einem hervorragendem Preis- Leistungsverhältnis.



Spanien

Figuro 12 Crianza DO 54
Die Duftpalette ist Tempranillo pur,
vereint mit dem wunderbaren Geruch von Zeder,
Kokos und Zigarre, die den Ausbau in Barriques verrät.

Viñas Elias Mora Castilla y León, Toro 49
Am Gaumen kräftig, mit robusten Tanninen saftigem
Brombeeraroma. Ein charaktvoller Wein zu währschaften Speisen.

Demuerte Yecla Monastrell 54
WineryOn Bodegas, Mislata
Intensives Kirschrot, Bouquet nach reifen, roten Beeren, Lakritze, Pfeffer
abgerundet durch Nuancen von Gewürznelken und Muskatnuss.

Don Carlos Valencia DOP 51
Tempranillo, Cabernet Sauvignon und Bobal
Schönes Bouquet nach vorherrschend dunklen
Komponenten, wie Kirschen, Zwetschgen,
Brom- und Waldbeeren mit einem dezente Hauch von Zimt und Nelken
Edler Auftakt am Gaumen, vollmundig mit schön eingebundenen Aromen.

Abadía Retuerta 62
Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon
Intensives, vielschichtiges Bouquet von reifen Beeren- und Fruchtaromen
und Gewürzen mit dezente Röstaromen, Tabak, Rauch und Leder.
Samtig, weich und trotzdem fruchtig,

Mauro Castilla y León 74
Mauro V.S 119

Aalto Ribera del Duero 81
Aalto PS 149

Argentinien

Trapice Melodia Malbec 39
Badegas Trapiche
Intensive, fruchtige Aromen von reifen Zwetschgen und roten
Beeren verbinden sich perfekt mit zarten Ausbauaromen.

Puro Corte Bio Wein von Dieter Meier 48
Cabernet Franc, Malbec, Cabernet Sauvignon
Intensiver, vielschichtiger Wein ,Bouquet nach Dörrpflaumen,
Blütenduft, Nelke, Alpenkräuter und Schokolade.

President's Blend - Escorihuela Gascon 71
Malbec von 61-jährigen Rebstöcken, Cabernet Sauvignon, Syrah
Ein Hauch von Mokka. Die Tannine und die Struktur,
sowie die würzigen Noten vom Cabernet Sauvignon
und der fruchtige Charakter vom Syrah harmoniert perfekt
mit den einzigartigen Eigenschaften der Malbec-Traube.

Chile

Antu Mont Gras, Syrah 52
Ein üppig-würziger und dichter Syrah mit reifen Aromen
von Schwarzkirschen, schwarzem Pfeffer, Vanille und
gerösteten Nüssen, lang und anmutig im Abgang.
Die 17 Monate im Eichen-Fass wissen wirklich zu überzeugen.

Quatro Mont Gras 49
Cabernet Sauvignon, Syrah, Camenere, Malbec
Ein wunderbarer Blend mit einem bemerkenswerten
Zusammenspiel von reifen Früchten, Gewürzen und
blumigen Noten im Abgang, Nuancen von Vanille und Eiche

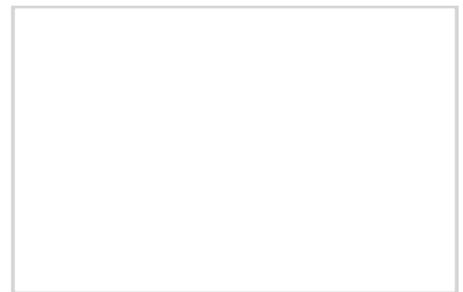
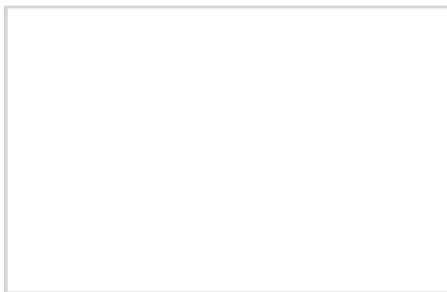
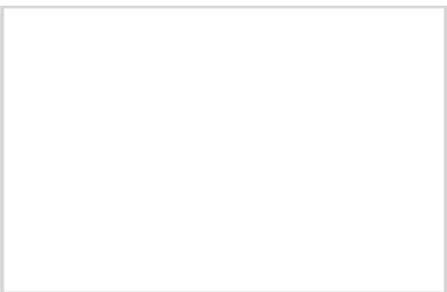
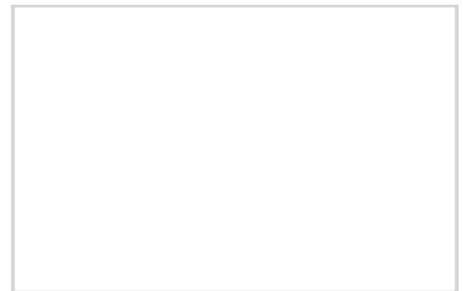
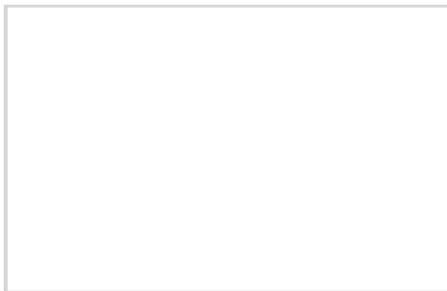
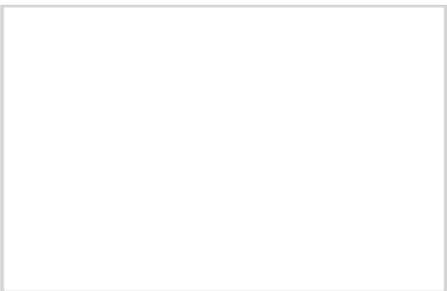
Südafrika

The Chocolate Block 59
Packende Schokoladennoten in allen Varianten,
cremige Textur, geschliffene Gerbstoffe,
Kraft und ein überaus intensiver Abgang
machen diesen Südafrikaner zu etwas ganz besonderem.

Mexiko

Don Luis Die Entdeckung aus Mexiko 59
Cabernet, Merlot, Malbec und Petit Verdot
Im Gaumen fruchtbetont, voll und samtig.
Ein wahrhaft geschmeidiger und grosser Wein.

Speziellen Dank an unsere Partner, Lieferanten & Sponsoren!



WIR FREUEN UNS AUF IHREN BESUCH!
IHR TEXMEX-TEAM