

MARGARITAS

**DARAN FÜHRT
KEIN WEG VORBEI!**

Tequila, Triple sec, Limonensaft,
Eis und Fruchtmarmixen wir zu
einem himmlischen Cocktail.

Margarita Glas 14.50

Karaffe 28.50

1-Liter Karaffe 52.00

Immer erhältlich sind die Aromen Erdbeere,
Himbeere, Mango und Limone.

Alle Frucht Margaritas sind auch ohne Alkohol
erhältlich.

FRAGEN SIE NACH DEN TAGESHITS!

ENSALADAS

**Ensalada con
Aderezo de Jamaica 10.50**

Gemischte Blattsalate mit hausgemachtem
Hibiskusblütendressing und würzige Erdnüsse 1, 3

Ensalada de Aguacate 14.50

Gemischte Blattsalate mit hausgemachtem
Hibiskusblütendressing und würzige Erdnüsse,
mit Avocado und Ananas 1, 3

Ensalada con Quesadilla 23.50

Gemischte Blattsalate mit Ananas, Avocado
und grosse Weizentortilla
mit geschmolzenem Käse gefüllt

Ensalada con Flautas 25.50

Gemischte Blattsalate mit Ananas, Avocado
und zwei knusprig gebackene Tortillarollen
mit Gemüse und Käse gefüllt

Ensalada con Pollo 26.50

Gemischte Blattsalate mit Ananas, Avocado
und marinierte Pouletbrust vom Grill 1, 3

NACHOS

Nachos Gigantes 22.50

Tortillachips mit Bohnen, Jalapeños
und Käse überbacken 1

Nachos con Pollo 26.50

Nachos Gigantes mit Pouletbruststreifen 1

Nachos con Chorizo 26.50

Nachos Gigantes mit pikanter Chiliwurst 1

SOPA

Crema de Maíz 11.50

Unsere bekannte und
sehr beliebte Cremesuppe aus
frischen Maiskörnern 1

ENTRADAS Y ANTOJITOS

Tortillachips 10.50

Eine Schale Chips mit drei verschiedenen Saucen
zum Dippen, ideal auch für zwei Personen 1, 4

Guacamole zusätzlich 4.00 1, 3

Guacamole 11.50

Hausgemachtes Avocadomus
mit knusprigen Tortillachips 1, 3

Nachos 14.50

Tortillachips mit Bohnen, Jalapeños und Käse
überbacken, ideal auch für zwei Personen

Guacamole zusätzlich 4.00 1, 3

Flauta 11.50

Tortillarolle mit Gemüse und Käse gefüllt,
knusprig gebacken, Salsa Casera und Guacamole

Quesadilla 12.50

Grosse Weizentortilla mit geschmolzenem Käse
und Epazote gefüllt

Papas Caseras 9.50

Frittierte Kartoffelschnitze mit Sauerrahm 1, 4

Elote Cocido 9.50

Gekochter Bio-Maiskolben am Stiel
mit Butter und Salz 1, 4

Torta de Maíz 11.50

Unser famoser Maisauflauf
mit Käse überbacken 1

Hongos al Chipotle 13.50

Frische Champignons
in pikanter Chile-Chipotle-Sauce 1, 3

Chorizo Casero 12.50

Gebratene Chiliwurst nach Hausrezept,
mit Escabeche 1, 3

Costillas de Puerco Adobadas 16.50

Zarte Schweins-Spareribs,
kräftig mit Adobo mariniert,
im Ofen gebraten 1, 3

Buffalo Chicken Wings 13.50

Pikante, frittierte Pouletflügel 3

Camarones al Ajillo 16.50

Gebratene Riesenkrevetten mit Knoblauch 1, 3

Entradas Mixtas pro Person 15.50

Gemischte Vorspeisenplatte mit Flauta,
Chorizo, Buffalo Chicken Wings,
Guacamole, Tortillachips und Salsas

ab 2 Personen

ENCHILADAS

Maistortillas
mit verschiedenen Füllungen,
mit Sauce und Käse überbacken,
dazu Bohnen und Tomatenreis.

Verdes de Res 33.00

Mit argentinischen Black Angus Rindshuftstreifen
an milder Erdnuss-Tomatillo-Sauce 1, 4

Rojas de Res 33.00

Mit argentinischen Black Angus Rindshuftstreifen
an scharfer Chile-Guajillo-Sauce 1, 4

Verdes de Pollo 29.50

Mit Pouletbruststreifen
an milder Erdnuss-Tomatillo-Sauce 1, 4

Rojas de Pollo 29.50

Mit Pouletbruststreifen
an scharfer Chile-Guajillo-Sauce 1, 4

Verdes con Verdura 27.00

Mit mexikanischem Mischgemüse
an milder Erdnuss-Tomatillo-Sauce 1, 4

FAJITAS

Weiche Weizentortillas mit Guacamole,
Salsa Casera, Sauerrahm, Bohnen,
Salatstreifen und Escabeche,
in der heissen Pfanne serviert.

Tres Amigos 34.50

Mit marinierter, gebratener Pouletbrust,
Zwiebeln und Käse 2

Al Pastor 29.50

Mit marinierten, gebratenen
Schweinefleischstreifen und Ananas 2, 4

Res 36.50

Mit argentinischen Black Angus
Rindshuftstreifen auf Zwiebeln 2, 4
Mit Tequila flambiert zusätzlich 3.50

Planted y Piña 32.50

Mit mariniertem planted.chicken und Ananas 2, 4

Chorizo 28.50

Mit gebratener Chiliwurst 2, 4

Pechuga de Pollo 30.50

Mit marinierter, gebratener Pouletbrust 2, 4

Verdura Mixta 27.50

Mit mexikanischem Mischgemüse 2, 4

Camarones 36.50

Mit in Knoblauch gebratenen
Krevetten 2, 4

COMBO FAJITAS

AB 2 PERSONEN 2, 4

In der Riesenpfanne servieren wir Ihnen argentinische Black
Angus Rindshuftstreifen, marinierte Pouletbruststreifen, marinierte
Schweinefleischstreifen, Bio-Maiskolben, Papas Caseras und mexikanisches
Mischgemüse. Dazu verschiedene Saucen, Salatstreifen, mexikanische Bohnen,
Guacamole und Weizentortillas

...ZUM SELBER FÜLLEN!

pro Person 39.50

zusätzlich mit in Knoblauch gebratenen Krevetten pro Person +3.50

BURRITOS

Grosse, mit Peperonigemüse gefüllte Weizentortilla, mit Salsa und Käse überbacken.

Burrito con Res 33.00

Mit gebratenen argentinischen Black Angus Rindshuftstreifen und Chile-Chipotle-Sauce 4

Burrito con Cerdo 29.50

Mit marinierten Schweinefleischstreifen und Chile-Guajillo-Sauce 4

Burrito con Verdura 27.50

Mit mexikanischem Mischgemüse und Salsa Casera 4

Burrito con Planted 31.50

Mit würzigem planted.chicken und Tomatillo-Sauce 4

Burrito con Pollo 29.50

Mit marinierten Pouletbruststreifen und Salsa Casera 4

TACOS NORTEÑOS

Grosse Weizentortilla gefüllt mit Käse und Peperonigemüse, dazu gemischte Blattsalate an Hibiskusblütendressing.

Pancho Villa 27.00

Mit marinierten, gebratenen Pouletbruststreifen

Barranca del Cobre 28.00

Mit pikant marinierten Schweinefleischstreifen an Guajillo-Adobo-Sauce

QUESADILLAS

Grosse Weizentortilla mit geschmolzenem Käse gefüllt, mit Guacamole, knackigem Blattsalat und Pico de Gallo.

Quesadilla con Verdura 26.50

Mit gemischtem, mexikanischem Gemüse

Quesadilla con Pollo 28.50

Mit marinierten, gebratenen Pouletbruststreifen

Quesadilla con Planted 29.50

Mit mariniertem planted.chicken

Quesadilla con Res 30.50

Mit argentinischen Black Angus Rindshuftstreifen und Zwiebeln

ESQUINA GRINCA

DIE TEX-MEX ECKE

Hamburguesa 26.50

170g Schweizer Rindfleischburger, mit Chipotle-Cocktailsauce und Pommes frites

Hamburguesa con Queso 27.50

170g Schweizer Rindfleischburger, mit Cheddar- und Mozzarella überbacken, mit Chipotle-Cocktailsauce und Pommes frites

Hamburguesa Mexicana 28.50

170g Schweizer Rindfleischburger mit Jalapeños, Cheddar- und Mozzarella überbacken, mit Chipotle-Cocktailsauce, Guacamole und Pommes frites

Wrap de Pollo 26.50

Grosse Weizentortilla gefüllt mit grillierter Pouletbrust, Käse und Chipotle-Cocktailsauce, mit gemischtem Blattsalat an Hibiskusblütendressing, Guacamole und Escabeche

Wrap de Chorizo 26.50

Grosse Weizentortilla gefüllt mit gebratener Chiliwurst, Käse und Chipotle-Cocktailsauce, mit gemischtem Blattsalat an Hibiskusblütendressing, Guacamole und Escabeche

Buffalo Chicken Wings 24.50

Pikante, frittierte Pouletflügel, mit Pommes frites 3

Alle unsere Saucen werden frisch und nach mexikanischen Originalrezepten direkt hier im Haus zubereitet.

Alle Krevetten aus zertifizierter Zucht. Deklaration gemäss LMV. Verlangen Sie bitte die separate Herkunftsbezeichnung.

Alle Preise in Schweizer Franken inklusive Mehrwertsteuer.

PLATOS TIPICOS

TRADITIONELLE GERICHTE

Pollo Guadalajara 28.00

Zarte Pouletbruststreifen an aromatischer Tomatenrahmsauce, mit mexikanischem Tomatenreis 1

Pechuga de Pollo al Guajillo 29.00

Zarte Pouletbrust an scharfer Chilisauce, mit Pico de Gallo und Maisauflauf 1, 4

Pollo en Mole Poblano 31.00

Zarte Pouletbrust an Mexikos dunkler, würziger «Nationalsauce», mit mexikanischem Tomatenreis und Bohnen

Carne con Chile 31.00

Schweizer Rindfleischwürfel mit Bohnen und Kichererbsen geschmort, mit Pico de Gallo, mexikanischem Tomatenreis und Weizentortillas 2, 4

Tiritas de Cerdo al Chipotle 29.50

Gebratene Schweinefleischstreifen an rassiger Chile-Chipotle-Sauce und Maisauflauf 1, 4

Costillas de Puerco Adobadas 34.50

Würzig marinierte, gebratene Schweins-Spareribs, halber Bio-Maiskolben und Papas Caseras mit Sauerrahm 1, 4

Alambre de Res con Piña 38.50

Argentinischer Black Angus Rindshuftspieß mit Ananas und Peperoni, mit Bohnen, Pico de Gallo und Maisauflauf 1, 4

Filete Tres Amigos 39.50

Zwei argentinische Black Angus Rindshuftfilet-Medaillons vom Grill mit Papas Caseras, Guacamole, Bio-Maiskolben, Bohnen und Salsa Casera 1, 4

Mar y Tierra 43.50

Argentinisches Black Angus Rindshuftfilet-Medaillon, Riesenkrevetten, Pouletbrust und Chorizo vom Grill, Papas Caseras mit Sauerrahm und Guacamole 1, 4

Camarones al Mojo de Ajo 38.50

Riesenkrevetten mit Knoblauch gebraten, mit mexikanischem Tomatenreis 1, 4

ABC

DER MEXIKANISCHEN KÜCHE

Adobo Eine Marinade aus verschiedenen Kräutern, Chili und oft mit Blütenhonig.

Al Pastor «Schäfer-Art», ein mexikanischer Riesen-Fleischspieß. Wahrscheinlich von libanesischen Einwanderern. Immer mit einer reifen, warmen Ananas.

Avocado Geht auf das Nahuatl-Wort (Azteken) ahuacatl zurück, heisst «Butter des Waldes».

Burrito «Eselchen» oder auf viele Arten gefüllte Tortillas aus Weizenmehl, im Ofen überbacken.

Casera «Hausgemacht», Salsa Casera ist eine sehr würzige Tomatensauce.

Chile-Chipotle Geräucherter Jalapeño-Chili.

Chile-Guajillo Getrockneter Chili, rot färbend, aromatisch, mittelscharf.

Cilantro Koriander, frisches Kraut zu vielen Gerichten und in Saucen.

Enchilada Maistortillas «en-chile-ada», d.h. durch die Chilisauce gezogen.

Epazote Auch Wohlriechender Gänsefuss oder Mexikanischer Traubente genannt. Intensiv riechend, dient als Heilpflanze und Gewürz.

Escabeche In Essig und Gewürzen eingelegtes Gemüse, passt gut zu Käse und Grillfleisch.

Fajitas Ursprünglich von Cowboys aus der texanisch-mexikanischen Grenzregion am Rio Grande erfunden; in Streifen geschnittenes Fleisch aller Art mit Weizentortillas.

Guacamole Stammt von dem Nahuatl-Wort ahuacamolli ab, was so viel wie Avocado-Sauce bedeutet.

Jalapeño Einwohner aus Jalapa – aber auch der bekannteste Chili Mexikos. Entstanden weil die erste Konservenfabrik in Jalapa «Chiles Cuaresmeños» verarbeitete.

Mole Poblano Nationalsauce Mexikos mit mindestens 30 verschiedenen Zutaten, unter anderem Kakao und getrocknete Chili.

Pico de Gallo Hahnerschnabel, auch Salsa Mexicana genannt, weil sie die Farben der mexikanischen Flagge, Rot (Tomate), Weiss (Zwiebel) und Grün (Koriander), enthält.

Taco Gefüllte Tortilla, von der Strassenküche gegessen.

Tomatillo Grüne Tomate die keine Tomate ist, sondern ein Physalis-Gewächs.

Tortillas Dünne Fladen aus Weizen- oder Maismehl.

 = vegetarisch

 = vegan

 = vegan möglich

 = scharf

1 glutenfrei

2 glutenfrei möglich

3 laktosefrei

4 laktosefrei möglich

Unser fachkundiges Service-Team berät Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien und genauen Inhaltsstoffen unserer Speisen.