

# BEBIDAS



*Tres*   
**AMIGOS**  
Mexican Bar  
und Restaurant

# Las famosas Margaritas del Tres Amigos



# Margaritas

daran führt kein Weg vorbei!

**Erdbeere, Himbeere, Mango, Banane,  
Kokos, Passionsfrucht, Ananas,  
Limonen (mit Salzrand),  
Kokos mit Banane,  
Himbeere mit Mango**

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

<b>Margarita Glas</b>	<b>14.50</b>
<b>Karaffe</b>	<b>28.50</b>
<b>1 Liter</b>	<b>52.00</b>

alle Frucht Margaritas sind auch **ohne Alkohol** erhältlich

<b>Margarita Glas</b>	<b>10.50</b>
<b>Karaffe</b>	<b>20.50</b>
<b>1 Liter</b>	<b>36.50</b>



# Caipis

## Caipirinha

Cachaça, Limone, Rohrzucker

14.50

## Caipiríssima

Rum, Limone, Rohrzucker

14.50

## Caipiroska

Vodka, Limone, Rohrzucker

14.50

## Caipirinha

Tequila, Limone, Rohrzucker

14.50



# Cocktails

## Sex On The Beach

Vodka, White Peach, Orangensaft, Cranberrysaft

14.50

## Tequila Sunrise

Tequila, Orangensaft und Grenadinesirup

14.50

## Piña Colada

Rum, Kokossirup, Ananassaft, Rahm

14.50

## Piña Tequilada

Tequila, Kokossirup, Ananassaft, Rahm

14.50

# Cocktails ohne Alkohol

## Tres Amigos

Cranberry- und Grapefruitsaft, Maracuja-Mix

10.50

## Caipirohne

Rohrzucker, Limonen, Ginger Ale und viel Eis

10.50

## Tropical Cooler

Maracuja-, Ananas- und Zitronensaft, Bitter Lemon

10.50

## Piña Alocada

Kokossirup, Orangen- und Ananassaft, Rahm

10.50

**Auf Wunsch mixen wir auch  
Deinen Lieblings-Cocktail**

# Aperitiv & Bitters

<b>Martini Bianco</b>	15 Vol. %	4 cl	7.50
<b>Cynar</b>	16.5 Vol. %	4 cl	7.50
<b>Campari</b>	23 Vol. %	4 cl	7.50
<b>Fernet Branca</b>	39 Vol. %	2 cl	7.50
<b>Appenzeller</b>	29 Vol. %	4 cl	7.50

# Spirituosen

<b>Skyy Vodka</b>	40 Vol. %	4 cl	10.00
<b>Grey Goose Vodka</b>	40 Vol. %	4 cl	12.50
<b>Bacardi Carta Blanca</b>	37.5 Vol. %	4 cl	10.00
<b>Bacardi Reserva</b>	40 Vol. %	4 cl	11.00
<b>Bombay Gin</b>	40 Vol. %	4 cl	12.00

**Vodka, Gin, Whiskies, Rum, Liqueurs** 4 cl  
24 - 43 Vol. %  
10.00 - 18.50

Zusätzliche Fruchtsäfte oder Mineralgetränke 3.00

# Shot

*Klein aber fein*

## **Tequila Slammer**

Klöpfti mit Ginger Ale, Bitter Lemon oder...

8.00



# Tequilas

## José Cuervo

Especial Silver	38 Vol. %	4 cl	9.00
Especial Reposado	38 Vol. %	4 cl	9.00
Tradicional	38 Vol. %	4 cl	11.50

## Gran Centenario

Añejo	38 Vol. %	4 cl	15.50
-------	-----------	------	-------

## Espolón

Blanco	40 Vol. %	4 cl	11.00
Reposado	40 Vol. %	4 cl	12.50

## Patrón

Silver	40 Vol. %	4 cl	11.50
Reposado	40 Vol. %	4 cl	14.00

## Herradura

Reposado	40 Vol. %	4 cl	12.50
Añejo	40 Vol. %	4 cl	13.00

## Don Julio

Reposado	38 Vol. %	4 cl	12.50
Añejo	38 Vol. %	4 cl	13.50

## 1800

Reposado	40 Vol. %	4 cl	12.50
Añejo	38 Vol. %	4 cl	13.50

## Mezcal

Añejo	40 Vol. %	4 cl	13.50
-------	-----------	------	-------



# Corona

**Corona Extra** 3.55 dl 7.50

## Coronarita

Corona mit Margaritamix 3.55 dl 8.50

## Corona Chili Beer

schärfer geht es nicht mehr... 3.55 dl 7.50

## Cubetazo Corona

6 Bier im Eiskübel serviert 6 für 5 6x 3.55 dl 37.50



## **Bier** in Flaschen

<b>Negra Modelo</b>	3.55 dl	8.00
<b>Modelo Especial</b>	3.55 dl	8.00
<b>Hefeweizenbier</b>	5 dl	8.00
<b>Pacifico Clara</b>	3.55 dl	8.00
<b>Klosterbräu</b>	3.3 dl	6.50
<b>Schützengold</b> alkoholfrei	3.3 dl	5.50

## **Bier** im Offenausschank

<b>Schützengarten</b>	2.5 dl	4.50
<b>Schützengarten</b>	4 dl	6.50
<b>Panache</b>	2.5 dl	4.50
<b>Panache</b>	4 dl	6.50

# Unsere Weine

**Mexiko** **Vinicola L. A. Cetto** Valle de Guadalupe, Baja California  
L.A. Cetto war massgebend am Aufbau des modernen Weinbaus in Mexiko beteiligt und ist einer der grössten Produzenten.

**Chile** **Bodega De Martino**, Maipo Valley  
Die Weine der Kellerei «De Martino» stammen aus den bestgelegenen Weingebieten Chiles.

**España** **Utiel-Requena DO**, Casa lo Alto  
Diese Finca ist mit seinen total 168 Hektaren, ein für Spanien mittelgrosser Betrieb. Innovation und akribisches Arbeiten bilden die Basis.

**Portugal** **Quinta do Cume**, Douro-Tal  
Das Traubengut gedeiht an den sonnigen Hängen des historischen Dorfes Provezende im Douro-Tal.



# Weisswein

## Chenin Blanc, Mexiko

Ausgezeichneter Aperitif-Weisswein mit frischem Aroma nach Zitrus und tropischen Früchten, wie Orange und Mango. Trocken, ausgeglichenes Aroma, langer Abgang.

1 dl 6.00 5 dl 27.00 7.5 dl 38.00

## Chardonnay Reserva, Chile

11 Monate im Eichenfass

Aromatisch, sehr frisch und elegant, mineralische Note, tropische Früchte, schöne Säure.

1 dl 6.70 5 dl 28.00 7.5 dl 39.50

# Rotwein

## Cabernet Sauvignon, Mexiko

12 Monate im Eichenfass

Intensives Aroma nach Holz, Vanille, Zimt und Hibiskus. Im Gaumen fruchtbetont, fleischig, mit einer eleganten würzigen Note und langem Abgang.

1 dl 7.10 5 dl 31.00 7.5 dl 41.50

## Cabernet Sauvignon Reserva, Chile

12 Monate im Eichenfass

Brombeeren, schwarze Kirschen, Zedernholz, vollmundig, pfeffrig-fruchtig.

1 dl 6.70 5 dl 28.00 7.5 dl 39.50

## Petit Syrah, Mexiko

6 Monate im Eichenfass

Aroma von Beeren, schwarzem Pfeffer und Minze. Fruchtbetont, geschmeidig, weiche Tannine.

1 dl 6.00 5 dl 27.00 7.5 dl 38.00

## Carmenère Reserva, Chile

12 Monate im Eichenfass

Intensiv und frisch, rote Früchte und schwarzer Pfeffer, feine Eichentöne.

1 dl 6.70 5 dl 28.00 7.5 dl 39.50

## Zinfandel, Mexiko

6 Monate im Eichenfass

Brillantes Rubinrot, intensive Fruchtnoten nach Himbeere und Brombeere. Vollmundiger intensiver Charakter, schöne Balance und langer Abgang.

1 dl 6.00 5 dl 27.00 7.5 dl 38.00

## 12 Uvas de la Suerte Crianza, España

9 Monate im Eichenfass

Tempranillo, Garnacha, Syrah und Cabernet Sauvignon. Beeren und Schokolade, satter Körper und weiche Tannine.

1 dl 6.70 5 dl 28.00 7.5 dl 39.50

## Nebbiolo Reserva Privada, Mexiko

12 - 16 Monate im Eichenfass

Intensives Rubinrot, Aroma von roten Früchten, Rosen, Vanille und Holz. Im Gaumen explosiv, vollmundig und langanhaltend.

7.5 dl 58.00

## Flor do Cume, Portugal

Touriga Franca, Touriga Nacional, Tempranillo

ausgewogen und frisch, Aromen von Kirschen, dunklen Beeren und Gewürzen

1 dl 7.00 5 dl 32.00 7.5 dl 42.50

## Don Luis Selección Terra, Mexiko

12 Monate im Eichenfass

Cabernet, Merlot, Malbec, Petit Verdot. Dunkles Granatrot, intensives Aroma von Brombeeren und Cassis. Mit Noten von Vanille und Caramel. Fruchtbetont, voll und samtig.

7.5 dl 54.00

hausgemacht

# Agua de Jamaica

## Eistee aus Hibiskusblüten

erfrischend fruchtig und nur leicht gesüsst

3 dl	4.60
5 dl	6.50



# Mineralgetränke

Coca Cola	3.3 dl	5.00
Coca Cola zero	3.3 dl	5.00
Fanta Orange	3.3 dl	5.00
Sprite	3.3 dl	5.00
Shorley	3.3 dl	5.00
Bitter Lemon/Tonic Water	2 dl	5.00
Ginger Ale	2 dl	5.00
Rivella rot/blau	3.3 dl	5.00
Red Bull	2.5 dl	7.00
Valser mit/ohne Kohlensäure	3.3 dl	5.00
	5 dl	6.50

# Fruchtsäfte

Ananas	2.5 dl	4.40
Orangen	2.5 dl	4.40
Grapefruit	2.5 dl	4.40
Cranberry	2.5 dl	4.40

# Warme Getränke

Espresso, Kaffee	4.80
Cappuccino	5.80
Latte Macchiato	6.00
Café de olla	6.50
Café Mexicano (mit Alkohol)	8.00
Carajillo (mit Brandy)	8.00
Tee divers	4.50
Tee Rum	8.00
Schoggi	4.80



# Entradas Mixtas

## Gemischte Vorspeisenplatte

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

ab 2 Personen

pro Person

13.50



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

# Snacks

## Tortillachips

ideal zum teilen

Eine Schale hausgemachter Chips mit drei Saucen zum Dippen  
Guacamole zusätzlich

9.50

3.50

## Nachos

ideal zum teilen

Hausgemachte Tortillachips mit Bohnen, Jalapeños und Käse überbacken  
Guacamole zusätzlich

13.50

3.50

## Flauta

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

9.50

## Chorizo Casero

Gebratene Chiliwurst nach Hausrezept, mit Escabeche

9.50

## Quesadilla

Grosse Weizentortilla mit geschmolzenem Käse und Epazote gefüllt

10.50

## Buffalo Chicken Wings

Pikante, frittierte Pouletflügel

12.50

## Costillas de Puerco Adobadas

Zarte Spareribs, kräftig mit Adobo mariniert, im Ofen gebraten

13.50

## Camarones al Ajillo

Gebratene Riesenkrevetten mit Knoblauch

15.50



**Tres**  
**AMIGOS**  
Mexican Bar  
und Restaurant



Gilberte-de-Courgenay-Platz 4  
3027 **Bern**  
Tel. 031 998 22 22

Bahnhofplatz 1  
7000 **Chur**  
Tel. 081 252 30 13

Hochbordstrasse 6  
8600 **Dübendorf**  
Tel. 044 822 23 23

Ebisquare-Strasse 2  
6030 **Ebikon**  
Tel. 041 486 06 06

Querstrasse 16  
8050 **Oerlikon**  
Tel. 044 311 82 52

St.Gallerstrasse 68  
9325 **Roggwil**  
Tel. 071 455 12 19

Sandäckerstrasse 4  
8957 **Spreitenbach**  
Tel. 056 402 03 03

Hechtgasse 1  
9004 **St.Gallen**  
Tel. 071 222 25 06

Stadthausstrasse 8b  
8400 **Winterthur**  
Tel. 052 212 64 82

[www.tresamigos.ch](http://www.tresamigos.ch)