



# Margarilas

# daran führt kein Weg vorbei!

Erdbeere, Himbeere, Mango, Kokos, Passionsfrucht, Limone (mit Salzrand), Himbeere mit Mango

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

Margarita Glas	14.50
Karaffe	28.50
1 Liter	52.00

alle Fruchtmargaritas sind auch ohne Alkohol erhältlich

Margarita Glas10.50Karaffe20.501 Liter36.50



### **Cocktails**

#### Sex On The Beach Vodka, White Peach, Orangensaft, Cranberrysaft 15.50 Tequila Sunrise Teguila, Orangensaft und Grenadinesirup 15.50 Piña Colada Weisser und dunkler Rum, Kokossirup, Ananassaft, Rahm 15.50 **Latin Lover** Tequila, Cachaça, Triple sec, Ananas-, Limetten-7itronensaft 15.50 Caribbean Dream Weisser Rum, Passoa, Kokosnuss-, Ananas-, **Passionsfruchtsaft** 15.50 Blue Lagoon Vodka, Blue Curacao, Zitronensaft, Zitronenlimonade 15.50 Daiquiri Weisser Rum, Triple sec, Limettensaft, **Zuckersirup**, Fruchtmark 15.50 Long Island Ice Tea Gin, Vodka, weisser Tequila, weisser Rum, Triple sec, Zitronensaft, Cola 19.50

## **Cocktails** ohne Alkohol

Tres Amigos	
Cranberry- und Grapefruitsaft, Maracuja-Mix	11.50
Caipirohne Rohrzucker, Limonen, Ginger Ale und viel Eis	11.50
Tropical Cooler Maracuja-, Ananas- und Zitronensaft, Bitter Lemon	11.50
Tres Mangos Mangomark, Orangensaft, Zitronensaft, Tonic Water	11.50
Mejicano Kokossirup, Ananassaft, Passionsfruchtsaft, Erdbeersaft	11.50
Piña Alocada Kokossirup, Orangen- und Ananassaft, Rahm	12.50
Coconut Banana Milch, Rahm, Cream of Coconut und frischen Bananen	12.50

### **Aperitiv & Bitters**

Martini Bianco	15 Vol. %	4 cl	7.50
Cynar	16.5 Vol. %	4 cl	7.50
Campari	23 Vol. %	4 cl	7.50
Rossi	18 Vol. %	4 cl	7.50
Appenzeller	<b>29</b> Vol. %	4 cl	7.50
Jägermeister	35 Vol. %	2 cl	7.50
Sanbitter	0 Vol. %	4 cl	5.00

### Liköre

Malibu	21 Vol. %	4 cl	8.50
Kahlúa	20 Vol. %	4 cl	8.50
Bailey's	17 Vol. %	4 d	8.50
Amaretto	28 Vol. %	4 cl	8.50
Blue Curação	21 Vol. %	4 cl	8.50
White Peach	24 Vol. %	4 cl	8.50
Passoã	17 Vol. %	4 cl	8.50

### **Long Drinks**

Campari Soda	7.50
Campari Orange	10.50
Aperol Spritz	11.00
Hugo	11.00
Gin Tonic	14.00
Vodka Lemon	14.00
Screw-Driver Vodka, Orangensaft	14.00
Cuba Libre Rum, Cola, Limette	14.00
Whisky Cola	14.00

### Whiskeys

Jack Daniel's	40 Vol. %	4 cl	12.50
Ballantines	40 Vol. %	4 cl	10.50
Chivas Regal	40 Vol. %	4 cl	14.00
William Lawson's	40 Vol. %	4 cl	10.00

### Shots

Shot de la Casa			6.00
Jägermeister	35 Vol. %	2 cl	7.50
B-52			8.50

### **Spirituosen**

Eristoff Vodka	40 Vol. %	4 cl	10.00
Grey Goose Vodka	40 Vol. %	4 d	12.50
Vodka Eristoff red	<b>20</b> Vol. %	4 d	10.00
Bacardi Carta Blanca	37.5 Vol. %	4 d	10.00
Bacardi Reserva	40 Vol. %	4 d	11.00
Gordon's Gin	37.5 Vol. %	4 d	10.00
Bombay Gin	40 Vol. %	4 d	12.00
Gin Oxley	47 Vol. %	4 d	15.50
Grappa	43 Vol. %	2 cl	7.00
Williams	40 Vol. %	2 d	7.00
Carlos I.	40 Vol. %	2 d	8.00
Osborne Veterano	40 Vol. %	2 cl	7.00
Remy Martin	40 Vol. %	2 cl	10.00
Grappa Barolo	40 Vol. %	2 cl	10.50

Zusätzliche Fruchtsäfte oder Mineralgetränke

3.00

## **Tequilas** José Cuer

José Cuervo	Especial Silver	35 Vol. %	4 cl	9.00
	Especial Reposado	35 Vol. %	4 cl	9.00
	Tradicional	<b>38 Vol.</b> %	4 cl	11.50
Gran Centenario	Añejo	<b>38 Vol.</b> %	4 cl	15.50
Cazadores	Blanco	40 Vol. %	4 cl	11.50
	Reposado	40 Vol. %	4 cl	12.50
	Añejo	40 Vol. %	4 cl	13.50
Patrón	Silver	40 Vol. %	4 cl	11.50
	Reposado	40 Vol. %	4 cl	14.00
Don Julio	Añejo	38 Vol. %	4 cl	18.00
Tres Generations	Añejo	<b>38 Vol.</b> %	4 cl	15.00
Porfidio	Añejo Single-Barrel	40 Vol. %	4 cl	21.00
	vergleichbar mit einem Singl	e mait Whiskey		
Mezcal	Embajador Añejo	40 Vol. %	4 cl 🌸	16.00
Constant of the control of the contr				



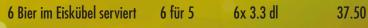
### Corona

Corona Extra	3.3 dl	7.50
Corona Zero	3.3 dl	7.50
Coronarita		
Corona mit Margaritamix	3.3 dl	8.50

### Corona Chili Beer

schärfer geht es nicht mehr... 3.3 dl 7.50

### **Cubetazo Corona**





## **Big** in Flaschen

<b>Edelspez Premium</b>	3 dl	6.00
Gallus / IPA	3 dl	7.00
Negra Modelo	3.35 dl	8.50
Pacifico	3.55 dl	8.50
Cubanisto	3 dl	8.50
St.Galler Klosterbräu	5 dl	8.00
Schützengold alkoholfrei	3.3 dl	6.00
Saurer Most trüb/klar	5 dl	8.00

### Bigg im Offenausschank

Lager	Lady Stange	2 dl	3.80
	Stange	2.5 dl	4.60
	Grosses	4 dl	6.60
	Pitcher	1.5	23.50
Weisser Engel		3 dl	5.50
		5 dl	8.00



### Weisswein

#### Chenin Blanc, Mexiko

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

l dl 6.70 5 dl 28.00 7.5 dl 39.50

#### Chardonnay Reserva, Chile

#### 11 Monate im Eichenfass

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

1 dl 7.20 5 dl 32.50 7.5 dl 43.50

### 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 7.30 5 dl 33.00 7.5 dl 44.50

#### Petit Syrah, Mexiko

#### 6 Monate im Eichenfass

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

1 dl 7.20 5 dl 32.50 7.5 dl 43.50

#### Zinfandel, Mexiko

#### 6 Monate im Eichenfass

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

1 dl 7.20 5 dl 32.50 7.5 dl 43.50

#### 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 63.00

#### 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 samtia.

7.5 dl 59.00

#### Unser Hauswein «Pachanga», Spanien

#### 6 Monate in französischen und amerikanischen

#### Eichenfässern ausgebaut

Mit Aromen von Brombeeren, schwarzen Kirschen, begleitet von mediterranen Kräutern wie Thymian und Rosmarin, Röstnoten, feinem Zedernholz, Gewürzen wie Nelken, Zimt sowie Kakao. Am Gaumen saftig und kraftvoll.

1 dl 7.30 5 dl 33.00 7.5 dl 44.50



Diese ausdrucksstarke Cuvée aus Monastrell und Petit Verdot, exklusiv für Tres Amigos vinifiziert, vereint die Sonne Jumillas mit

der Lebensfreude mexikanischer Pachangas – eine Hommage an Tradition, Familie und Festkultur



### Eistee aus Hibiskusblüten

erfrischend fruchtig und nur leicht gesüsst





## **Warme Cetränke**

Espresso, Kaffee	4.80
Espresso Doppio	6.20
Milchkaffee	5.20
Cappuccino	5.80
Latte Macchiato mit Aroma Vanille, Caramel, Haselnuss	5.80 + 0.40
Café de olla	6.50
Café Mexicano (mit Alkohol)	8.00
Carajillo (mit Brandy)	8.00
Kafi fertig (mit Alkohol)	7.00
Tee divers	4.80
Tee Rum (mit Alkohol)	8.30
Ovo / Schoggi	5.00

## Mineralgetränke

Coca Cola zero	3.3 dl	5.20
Bitter Lemon / Tonic Water	2 dl	5.20
Ginger Ale	2 dl	5.20
Rivella rot / blau	3.3 dl	5.20
Red Bull	2.5 dl	7.00
Valser ohne Kohlensäure	3.3 dl	5.20
	5 dl	7.00
im Offenausschank		
Coca Cola, Ice Tea, Sprite, A	pfelschorle,	
Sodawasser	3 dl	4.80
	5 dl	6.80
Hahnenburger	pro Glas	2.00



## Fruchtsäfte

Ananas	2 dl	5.00
Orangen	2 dl	5.00
Tomaten	2 dl	5.00
Frozen Juice	2 dl	8.50
(mit Eis aufgemixtes Fruchti Passionsfrucht und Himbeer	mark Mango, Erdbeer	
Passionstrucht und Himbeer		

## **Entradas Mixtas**

### Gemischte Vorspeisenplatte

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

ab 2 Personen

pro Person

15.50



# **Snacks**

Tortillachips	10.5
Eine Schale hausgemachter Chips mit drei Saucen zum Dippen Guacamole zusätzlich	4.0
Nachos ideal zum teilen	14.5
Hausgemachte Tortillachips mit Bohnen, Jalapeños und Käse überbacken Guacamole zusätzlich	4.0
Flauta Tortillarolle mit Gemüse und Käse gefüllt, knusprig gebacken, Salsa Casera und Guacamole	11.5
Chorizo Casero Gebratene Chiliwurst nach Hausrezept, mit Escabeche	12.5
Quesadilla Grosse Weizentortilla mit geschmolzenem Käse und Epazote gefüllt	12.5
Buffalo Chicken Wings Pikante, frittierte Pouletflügeli	13.5
Costillas de Puerco Adobadas Zarte Spareribs, kräftig mit Adobo mariniert, im Ofen gebraten	16.5
Camarones al Ajillo Gebratene Riesenkrevetten mit Knoblauch	16.5



