EL MENÚ

Tres AMIGOS
Mexican Bar
und Restaurant

MARGARITAS

DARAN FÜHRT KEIN WEG VORBEI!

Tequila, Triple sec, Limonensaft, Eis und Fruchtmark mixen 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 Fruchtmargaritas sind auch ohne Alkohol erhältlich.

FRAGEN SIE NACH DEN TAGESHITS!

COMBO FAJITAS

AB 2 PERSONEN 2, 4

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

...ZUM SELBER FÜLLEN!

pro Person 39.50

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 Traubentee genannt. Intensiv riechend, dient als Heilpflanze und Gewürz.

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.

Pico de Gallo Hahnenschnabel, 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.

ENSALADAS

Ensalada de Aguacate 14.50
Gemischte Blattsalate mit hausgemachtem Hibiskusblütendressing und würzige Erdnüsse, mit Avocado und Ananas 1, 3

Ensalada con Quesadilla 23.50
Ensalada de Aguacate mit grosser Weizentortilla gefüllt mit geschmolzenem Käse und Epazote

Ensalada con Flautas 25.50
Ensalada de Aguacate mit zwei knusprig gebackenen Tortillarollen gefüllt mit Gemüse und Käse

Ensalada con Pollo 26.50
Ensalada de Aguacate mit marinierter Pouletbrust vom Grill 1, 3

NACHOS

Nachos 14.50
Tortillachips mit Bohnen, Jalapeños und Käse überbacken, ideal auch für zwei Personen 1

Guacamole zusätzlich **4.00** 1, 3

Nachos Gigantes 22.50
Tortillachips mit Bohnen, Jalapeños und Käse überbacken 1

Nachos con Pollo 26.50
Nachos Gigantes mit Pouletbruststreifen 1

ENTRADAS Y ANTOJITOS

Entradas Mixtas pro Person 15.50
Gemischte Vorspeisenplatte mit Flauta, Chorizo, Buffalo Chicken Wings, Guacamole, Tortillachips und Salsas
ab 2 Personen

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

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

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, marinierte Pouletflügeli 3

Camarones al Ajillo 16.50
Gebratene Riesenkrevetten mit Knoblauch 1, 3

Crema de Maíz 11.50
Unsere bekannte und sehr beliebte Cremesuppe aus frischen Maiskörnern 1

FAJITAS

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

Tres Amigos 34.50
Mit marinierter, gebratener Pouletbrust, Zwiebeln und Käse 2

Pechuga de Pollo 30.50
Mit marinierter, gebratener Pouletbrust 2, 4

Planted y Piña 32.50
Mit mariniertem planted.chicken und Ananas 2, 4

Res 36.50
Mit argentinischen Black Angus Rindshuftstreifen auf Zwiebeln 2, 4

Verdura Mixta 27.50
Mit mexikanischem Mischgemüse 2, 4

Camarones 36.50
Mit in Knoblauch gebratenen Krevetten 2, 4

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

BURRITOS

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

Burrito con Res 33.50
Mit gebratenen argentinischen Black Angus Rindshuftstreifen und Chile-Guajillo-Sauce

Burrito con Verdura 27.50
Mit mexikanischem Mischgemüse und Salsa Casera

Burrito con Pollo 29.50
Mit marinierten Pouletbruststreifen und Salsa Casera

QUESADILLAS

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

Quesadilla con Verdura 26.50
Mit mexikanischem Mischgemüse

Quesadilla con Pollo 28.50
Mit marinierten, gebratenen Pouletbruststreifen

Quesadilla con Res 30.50
Mit argentinischen Black Angus Rindshuftstreifen und Zwiebeln

Quesadilla con Planted 29.50
Mit mariniertem planted.chicken

PLATOS FUERTES

HAUPTGERICHTE

Pollo Guadalajara 28.00
Zarte Pouletbruststreifen an aromatischer Tomatenrahmsauce, mit mexikanischem Tomatenreis 1

Carne con Chile 31.00
Schweizer Rindfleischwürfel mit Bohnen und Kichererbsen geschmort, mit Pico de Gallo, mexikanischem Tomatenreis und Weizentortillas 2, 4

Costillas de Puerco Adobadas 34.50
Würzig marinierte, gebratene Schweins-Spareribs, halber Maiskolben und Papas Caseras 1, 4

Filete Tres Amigos 39.50
Zwei argentinische Black Angus Rindshuftfilet-Medaillons vom Grill mit Papas Caseras, Guacamole, halber Maiskolben, Bohnen und Salsa Casera 1, 4

Camarones al Mojo de Ajo 38.50
Riesenkrevetten mit Knoblauch gebraten, mit mexikanischem Tomatenreis 1, 4

ESQUINA GRINGA

DIE TEX-MEX ECKE

Hamburguesa 26.50
170g Schweizer Rindfleischburger, mit Chipotle-Cocktailsauce und Country Fries

Hamburguesa con Queso 27.50
170g Schweizer Rindfleischburger, mit Cheddarkäse und Mozzarella überbacken, mit Chipotle-Cocktailsauce und Country Fries

Hamburguesa Ranchera 28.50
170g Schweizer Rindfleischburger, mit Cheddarkäse und Mozzarella überbacken, gebratenem Speck, Chipotle-Cocktailsauce und Country Fries

Hamburguesa Mexicana 28.50
170g Schweizer Rindfleischburger mit Cheddarkäse und Mozzarella überbacken, Jalapeños, Chipotle-Cocktailsauce, Guacamole und Country Fries

Wrap de Pollo 26.50
Grosse Weizentortilla gefüllt mit grillierter Pouletbrust, Käse und Chipotle-Cocktailsauce, mit gemischtem Blattsalat an Hibiskusblütendressing, Guacamole und Salsa Casera

Buffalo Chicken Wings 24.50
Pikante, marinierte Pouletflügeli, mit Country Fries 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.

= 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.