



HERZLICH WILLKOMMEN IN MEXICO.

Die Mexikaner sind wie das Klima und die Natur in ihrem wunderschönen Land: heiss, temperamentvoll und faszinierend. Die mexikanische Küche ist ein Spiegel dieser jahrtausende alten Kultur. Sie kombiniert einfache Zutaten zu einem feurigen und prickelnden Genuss.

Unsere mexikanischen Köche zaubern für Sie aus frischen Zutaten bester Qualität die beliebtesten Gerichte ihres Heimatlandes. Das gewisse Etwas bleibt dabei ihr Geheimnis. Richtig mexikanisch können eben nur richtige Mexikaner kochen.

Übrigens können Sie bei uns auch zum Zmittag preiswert essen.

Nicht zu vergessen sind auch unsere leckeren Cocktails, die bestens zum feurigen mexikanischen Essen passen. Lassen Sie sich von Roger Mahla und seinem Team verwöhnen, und fühlen Sie sich bei uns für ein paar Stunden einfach wie in Mexiko.

¡ Buen provecho!



ROGERS LEGENDÄRE MARGARITAS

CHF

Margarita clásica on the Rocks

mit dem typischen Salzrand, Tequila, Orangenlikör, Zuckersirup und Limettensaft 13.50

Margaritas Frozen

mit Tequila, Orangenlikör, Zuckersirup, Limettensaft und echtem Fruchtmark
nach Wahl (Erdbeer, Mango, Passionsfrucht, Ananas oder Himbeer) 13.50

ohne Alkohol 9.50

1 Liter Margarita 52.00

0,5 Liter Margarita 27.00

Mexican Bulldog Margaritas Frozen

Tequila, Orangenlikör, Zuckersirup, Limettensaft und Corona-Bier
nach Wahl auch mit Erdbeer-, Mango-, Passionsfrucht-, Ananas- oder Himbeergeschmack 18.50

BEBIDAS Y MÁS...

Aperol Spritz

Aperol, Prosecco und Mineralwasser 11.50

Ingo

Ingwer- / Limettenlikör mit Prosecco, Minze 11.00

Hugo

Prosecco, Minze, Limette, Mineralwasser und Holundersirup 11.00

Caipirinha

Pitú, Limetten und Rohrzucker / ohne Alkohol, dafür mit Ginger Ale 12.50 / 9.50

Mojito

Rum, Minze, Limettensaft, Rohrzucker und Soda / ohne Alkohol, dafür mit Ginger Ale 14.50 / 9.50

Daiquiri

Rum, Zuckersirup, Limettensaft
nach Wahl mit Erdbeer, Mango, Himbeer, Ananas oder Passionsfrucht 14.50

Tequila Sunrise

Tequila, Orangensaft und Grenadine 13.50

Piña Colada

Rum, Ananassaft und Kokoscream / ohne Alkohol 13.50 / 9.50

Culto a la Vida

Havana 7 años, Cranberrysaft und Limetten 14.50

Amaretto Sour

Amaretto, Orangensaft und Zitronensaft 12.50

Whiskey Sour

Bourbon Whiskey, Zitronensaft und Zuckersirup 12.50

Mexican Blue

Tequila, Blue Curaçao, Limettensaft und Ananassaft 13.50

PROSECCO

CHF

Italien

Prosecco Armani Extra Dry

Albino Armani

1 dl 10.00

MEXIKANISCHE BIERE

Corona	33 cl	7.00
Pacífico	33 cl	7.00
Negra Modelo (Dunkelbier)	33 cl	7.00

FLASCHENBIERE

Desperados	33 cl	7.00
Weizenbier	50 cl	8.50
Alkoholfreies Bier	33 cl	5.50

OFFENE BIERE

Chopfab	33 cl	4.90
Chopfab	50 cl	8.00

SOFTDRINKS

Mineral mit oder ohne Kohlensäure	33 cl	4.80
Mineral mit oder ohne Kohlensäure	50 cl	6.00
Coca-Cola / Coca-Cola Light / Coca-Cola Zero	33 cl	4.80
Fanta	33 cl	4.80
Sprite	33 cl	4.80
Rivella Blau / Rivella Rot	33 cl	4.80
Eistee Lemon	33 cl	4.80
Schweppes Tonic, Lemon, Ginger Ale	20 cl	4.50
Apfelschorle	33 cl	4.80
Süssmost	33 cl	4.80
Red Bull	25 cl	7.00

VORSPEISEN

CHF

Ensalada mixta

Frischer gemischter Salat mit Hausdressing

9.50

Guacamole fresco con totopos

Hausgemachter Avocado-Dip mit Tortillachips

14.50

Nachos con queso

Hausgemachte Maistortillachips mit pürierten schwarzen Bohnen und Käse überbacken, mit Jalapeños belegt

12.50

Camarones al ajillo

Gebratene Crevetten mit frischem Knoblauch und feinen Guajillo-Chili-Julienne

17.50

Molletes

Baguette mit Bohnenpüree bestrichen und mit Käse gratiniert, dazu Salsa Mexicana

8.00

Sopa de tortilla

Mexikanische Tomatensuppe mit Tortillastreifen, Avocado und Sauerrahm

11.50

Quesadilla con Guacamole

Käsetasche mit hausgemachtem Avocado-Dip

12.00

Bocadillos combo, ab 2 Personen

Gemischter Vorspeisenteller mit Guacamole, Quesadilla, Nachos und Poulet-Taquitos

pro Person

14.00

HACIENDA CLÁSICOS

CHF

Tampiqueña de res (ca. 180 gr.), con arroz, frijoles, quesadillas y taquitos

Gebrautes Rindsentrecôte, serviert mit Reis, Frijoles, Käsetasche und Poulet-Taquitos

42.00

Enchiladas en salsa verde

Poulet-Taquitos an grüner Tomatensauce

28.50

Muslo de pollo en mole poblano, con arroz y ajonjolí tostado (Vorbereitungszeit ca. 20 min)

Gebrautes Pouletschenkel an milder Schokoladen-Chili-Sauce, garniert mit gerösteten Sesamkörnern, serviert mit Reis

29.50

Costillas de cerdo a la barbacoa, con papas fritas (Vorbereitungszeit ca. 20 min)

Softige Schweinerippchen mit BBQ-Sauce nach mexikanischer Art, dazu servieren wir Pommes

35.00

Tacos al pastor

Frische Maistortillas mit mariniertem Schweinefleisch, Ananas, Koriander, Zwiebeln und Limetten

28.00

Tacos de cochinita pibil

Frische Maistortillas mit in Achiot mariniertem Schweinefleisch und Zwiebeln

28.00

HACIENDA FAJITAS

Unsere Fajitas werden nach Tex-Mex-Rezept klassisch in der heissen Eisengusspfanne serviert. Dazu reichen wir Frijoles, Guacamole, Sauerrahm, warme Mais- und Mehl tortillas.

Fajitas de pollo

Gebrautes Pouletstreifen mit Peperoni und Zwiebeln

32.00

Fajitas de res

Gebrautes Rindsstreifen mit Peperoni und Zwiebeln

33.00

Fajitas de camarón

Gebrautes Crevetten mit Peperoni und Zwiebeln

32.00

Fajitas vegi

Frisches Gemüse

29.00

BURRITOS

CHF

Unsere Tex-Mex-Burritos werden mit Sauerrahm, frischer Guacamole und Frijoles serviert.

Burrito de pollo

Grosse Mehlortilla, gefüllt mit Poulet und Käse

29.00

Burrito de res

Grosse Mehlortilla, gefüllt mit Rindfleisch und Käse

30.00

Burrito al pastor

Grosse Mehlortilla, gefüllt mit mariniertem Schweinefleisch, Ananas und Käse

29.50

Burrito de camarón

Grosse Mehlortilla, gefüllt mit Crevetten und Käse

29.50

Burrito vegi

Grosse Mehlortilla, gefüllt mit frischem Gemüse und Käse

27.50

FLEISCHSPEZIALITÄTEN

Unsere gegrillten Fleischspezialitäten:

Entrecot de res 300 g

Saftig gegrilltes Rindsentrecôte

48.00

Filete de res

Saftig gegrilltes Rindfilet

200 g

42.00

BEILAGEN UND EXTRAS

Pommes frites

6.00

Frisches Gemüse

6.00

Guacamole

6.00

Frijoles

5.00

Salat

5.00

Reis

5.00

Tortillas (pro Stuck)

.90

Totopos (Portion)

3.00

kleine Portion Guacamole

3.00

Salsa Mexicana

3.00

KAFFEE

CHF

Espresso	4.20
Kaffee	4.20
Doppelter Espresso	5.00
Latte macchiato	5.50
Milchkaffee	5.50

FLAMBIERTE KAFFEESPEZIALITÄTEN

Café mexicano

Kaffee, Tequila, Kahlúa, Zucker, Sahne und Zimt 14.50

Carajillo

Espresso, Brandy, Zucker und Limettenzesten 8.50

APERITIV UND BITTER

CHF

Campari	23%	vol.	4 cl	7.00
Pastis	45%	vol.	2 cl	7.00
Martini Bianco	15%	vol.	4 cl	7.00
Baileys	17%	vol.	4 cl	7.00
Malibu	21%	vol.	4 cl	9.00

RUM

CHF

Kuba

Havana 3 años	40%	vol.	4 cl	11.00
Havana 7 años	40%	vol.	4 cl	12.00

México

Mocambo 20y	40%	vol.	4 cl	14.00
Villa Rica 23y	40%	vol.	4 cl	16.00

WHISKEY

CHF

Jack Daniel's Black Label	40%	vol.	4 cl	12.00
Ballantine's	40%	vol.	4 cl	10.00

GRAPPA

CHF

Chardonnay Mormorio della Foresta Villa de Varda	40%	vol.	2 cl	8.50
Gran Riserva Invecchiata Mormorio della Foresta Villa de Varda	40%	vol.	2 cl	9.50
Grappa Moscato Stravecchia 5 years Villa de Varda	40%	vol.	2 cl	12.50

Zusatz

Saft / Softdrinks / Mineral				3.00
Red Bull				4.00

GIN

Henkes	37.5%	vol.	4 cl	11.00
Hendrick's	41.4%	vol.	4 cl	12.00
Le Tribute	43%	vol.	4 cl	12.00
Mare	42.5%	vol.	4 cl	12.00
Huckleberry	44%	vol.	4 cl	14.00
Amuerte Coca Leaf Black	43%	vol.	4 cl	16.00

WEINE IM OFFENAUSSCHANK

CHF

WEISS

Chile

Sauvignon Blanc Reserva, Colchagua Valley Casa Silva 1 dl 7.50

Argentinien

Chardonnay Trumpeter, Mendoza Rutini Wines 1 dl 6.50

ROT

Italien

**Primitivo Salento Vendemmia
Tardivia Monte dei Cocci Edizione Limitata**, Apulien Tenuta Girolamo 1 dl 9.50

México

Don Luis L.A. Cetto 1 dl 8.50

Argentinien

Malbec Trumpeter, Mendoza Rutini Wines 1 dl 7.50

FLASCHENWEINE

CHF

WEISS

Spanien

Monte Blanco Verdejo, Rueda	Ramón Bilbao	75 cl	49.00
-----------------------------	--------------	-------	-------

Chile

Sauvignon-Semillon Colección Colchagua Valley	Casa Silva	75 cl	49.00
---	------------	-------	-------

Argentina

Chardonnay Trumpeter, Mendoza	Rutini Wines	75 cl	42.00
-------------------------------	--------------	-------	-------

ROT

Schweiz

Merlot del Ticonp „Quatromani“ Tessin	Tamborini	75 cl	89.00
---------------------------------------	-----------	-------	-------

Italien

Primitivo Salento Vendemmia Tardiva, Apulien	Tenuta Girolamo	75 cl	65.00
--	-----------------	-------	-------

Rosso Piceno Superiore Roggio del Filare, Marken	Velenosi	75 cl	79.00
--	----------	-------	-------

Atis Bolgheri Rosso Superiore, Toscana	Guado al Melo	75 cl	85.00
--	---------------	-------	-------

Rossobastardo, Umbrien	Cesarini Sartori	75 cl	55.00
------------------------	------------------	-------	-------

Primitivo	Gioia del Colle	75 cl	49.00
-----------	-----------------	-------	-------

Ripasso Le Palé Superiore	Fratelli Giuliari	75 cl	65.00
---------------------------	-------------------	-------	-------

Amarone Valpolicella	Fratelli Giuliari	75 cl	89.00
----------------------	-------------------	-------	-------

Spanien

Rioja Edicion Limitada Rioja	Ramón Bilbao	75 cl	49.00
------------------------------	--------------	-------	-------

Ribera del Duero Reserva, Rivera del Duero	Cruz de Alba	75 cl	69.00
--	--------------	-------	-------

Toro Numanthia, Toro	Numanthia	75 cl	99.00
----------------------	-----------	-------	-------

Portugal

Dona Maria Tinto Grand Reserva, Alentejo	Julio T. Bastos	75 cl	89.00
--	-----------------	-------	-------

Chile

Quinta Generation, Colchagua Valley	Casa Silva	75 cl	69.00
-------------------------------------	------------	-------	-------

Argentinien

Malbec Coleccion Rutini, Mendoza	Rutini Wines	75 cl	79.00
----------------------------------	--------------	-------	-------

Malbec Trumpeter, Mendoza	Rutini Wines	75 cl	49.00
---------------------------	--------------	-------	-------

México

Don Luis Selección Terra	L.A. Cetto	75 cl	59.00
--------------------------	------------	-------	-------