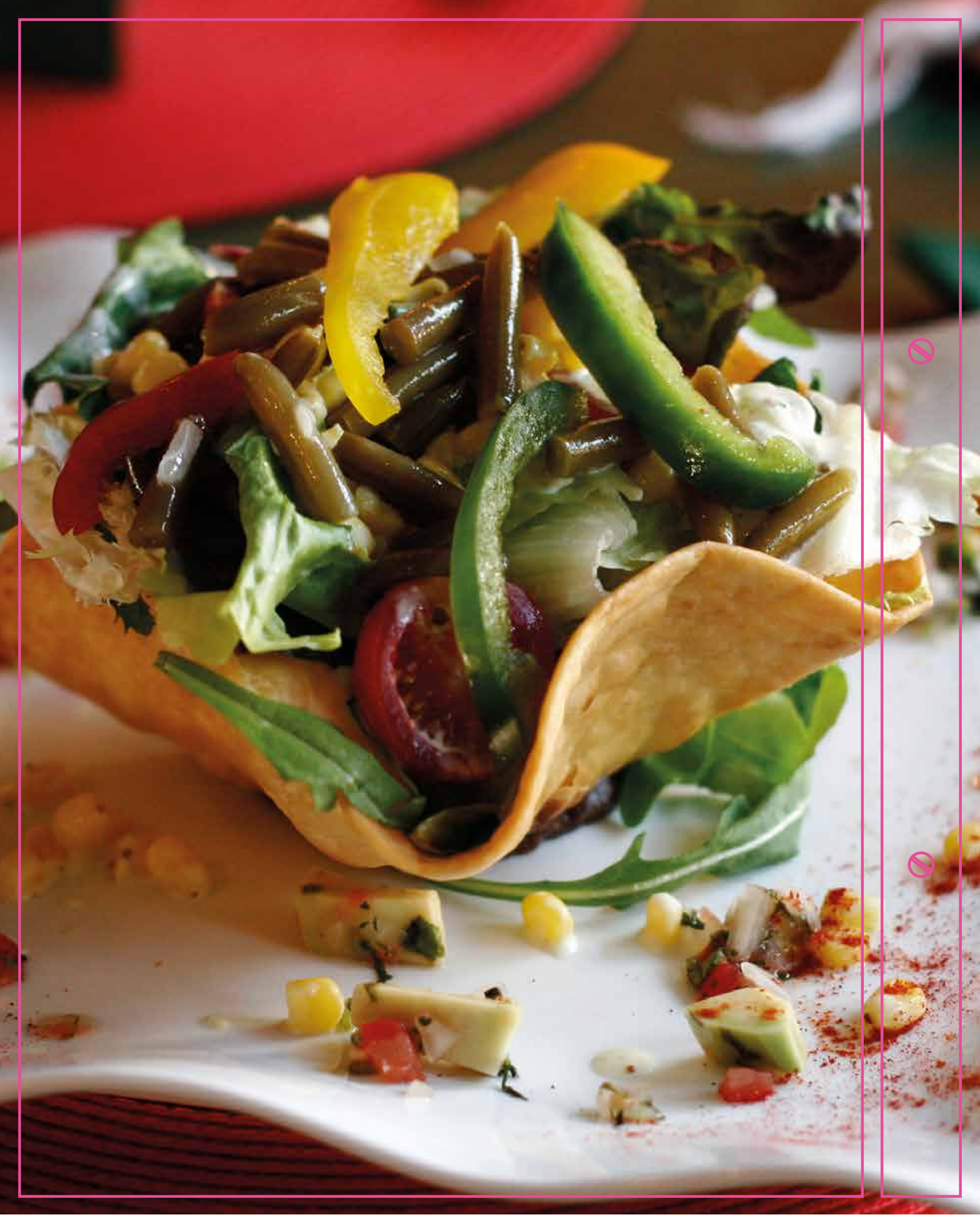






COCKTAILS

Mojito Havana Club, frische Minze, Limetten, Rohrzucker	12.00
Caipirinha Cachaca, Limetten, Rohrzucker	12.00
Caipiroska Roja Vodka (Rot), Limetten, Rohrzucker	12.00
Caipiroska Blanca Vodka (Weiss), Limetten, Rohrzucker	12.00
Pina Colada Bacardi, Coconut cream, Ananassaft	13.00
Margarita Tequila, Curacao Triple sec, Limettensaft	13.00
Margarita Fresa Tequila, Curacao Triple sec, Limettensaft, Erdbeerennektar	13.00
Margarita Mango Tequila, Curacao Triple sec, Limettensaft, Erdbeerennektar	13.00
Banana Daiquiri Bacardi, Limettensaft, Zuckersirup, frische Banane	13.00
Tequila Sunrise Tequila, Orangensaft, Grenadine Sirup	13.00
Daiquiri (Hemingway) Havana Club, Limettensaft, Rohrzucker	13.00
Mai - Tai Bacardi (Dunkel), Aprikosenlikör, Limettensaft, Orangensaft	13.00
La Fruta Passionlikör, Orangensaft, Ananassaft	13.00
La Fruta Fresca (Ohne Alkohol) Mango, frische Banane, Ananassaft, Orangensaft, Rohrzucker	11.00
Sex en la playa Vodka, Aprikosenlikör, Cranberrysaft, Orangensaft	13.00
La Pisina Bacardi, Cream of Coconut, Blue Curacao, Ananassaft	13.00





ENSALADA / SALATE

Ensalada Verde 8.00
Grüner Salat, frischer grüner Salat mit Avocado

Ensalada Mixta 9.00
Gemischter Salat, Blattsalate, Avocado, Gurken, Mais, Champignons, Karotten

Ensalada Pendejo 11.00
Ein Weizentortillakorb gefüllt mit frischen Salaten, Tomatenschnitze, Mais, Bohnen und Peperonistreifen

Ensalada de Pollo 13.00
Typischer mexikanischer Salat mit gebratenem Poulet an Aderezo-Chipotlesauce, serviert auf Eisbergsalat

Ensalada Caesar 12.00
Grüner Salat, nur ganz anders. Caesar Lattich mit Knoblauch-Croutons, gehobeltem Speck und original Caesar's Dressing

Ensalada de Camarones 15.00
Sautierte Crevetten an Balsamicodressing, serviert auf knackigem Eisbergsalat

Ceviche de Camarones 16.50
Crevetten, Jalapeños, Zwiebeln, pikante Tomatensauce, Lime Juice

Ensalada El Mex 12.00
Gemischter Blattsalat, mit Mango, Ananas, Avocado, Cherrytomaten, Gurken, rote Zwiebeln, Kartoffelschnitze und Sauerrahmdip

NACHOS

Guacamole con Totopos 11.00
Das wohl bekannteste Gericht aus Mexico. Die mit Käse überbackenen Tortillachips werden mit Guacamole, dem bekannten Avocadomousse serviert

Tres Salsas para picar 12.00
Die mit Käse überbackenen Tortillachips werden mit drei verschiedenen Saucen (Salsa Roja, Guacamole, Sourcream) serviert

Nachos Norteños 14.00
In Mexico sind Frijoles, das bekannte schwarze Bohnenmousse, nicht aus dem täglichen Speiseplan wegzudenken. Für dieses Gericht bestreichen wir die Nachos mit dem Bohnenmousse, die dann mit Käse überbacken und mit Guacamole serviert werden





SOPAS

Sopas de Tortilla	8.00
Tortillasuppe mit Tomatenwürfel und Zwiebeln	
Sopa de Maíz	9.00
Maissuppe mit Tomatenwürfel und Pouletstreifen	

ENTRADAS / VORSPEISEN

Tapas	12.00
Als Vorspeise oder zum Apéro, mit Käse überbackene Tortillachips mit div. Tapas	
Garlic - Chili Bread	8.00
Knuspriges Knoblauch- und Chilibrot	
Chiles Jalapeños	12.00
Jalapenos sind die grünen mexikanischen Chiles, die wir Ihnen mit Frischkäse gefüllt und frittiert auf einem Eisbergsalatbett mit Aderezo-Chipotlesauce servieren	
Alitas de Pollo	16.50
Pouletflügeli, mariniert in einer feinen Gewürzmischung, dazu Salatgarnitur, Kartoffelschnitze, Sour Cream und Mango-Chili Dip	
Empanadas rellenas de Carne	17.00
Die in Südamerika stark verbreiteten Teigtaschen werden mit Rindfleisch, Kartoffeln, Tomaten und Zwiebeln gefüllt und mit Chimichurri-Sauce und Guacamole serviert	
Brocheta de pollo en salsa de piloncillo	17.50
Pouletspiessli vom Grill mariniert mit einer süß-scharfen Chilisauce, serviert auf einem Maistortilla dazu mexikanischer Gemüsereis, Maiskolben und Sweet Chili Sauce	
Selección de Entradas	28.00
Eine Auswahl aus unseren Vorspeisen, lassen Sie sich überraschen!	





QUESADILLA

Quesadilla Tradicional

21.00

Weizentortilla gefüllt mit Cheddarkäse, Tomatensauce, Champignons, serviert mit Sourcream, Frijoles, Guacamole und Salatkorb

Quesadilla de Verdura

22.00

Weizentortilla gefüllt mit Cheddarkäse, Gemüse, Tomatensauce, Champignons, serviert mit Sourcream, Frijoles, Guacamole und Salatkorb

Quesadilla de Chorizo

23.00

Weizentortilla gefüllt mit Cheddarkäse, Tomatensauce, Champignons und Chorizo, serviert mit Sourcream, Frijoles, Guacamole und Salatkorb

Quesadilla de Atun

23.00

Weizentortilla gefüllt mit Cheddarkäse, Tomatensauce, Champignons und Thunfisch, serviert mit Sourcream, Frijoles, Guacamole und Salatkorb

Quesadilla de Pollo

23.00

Weizentortilla gefüllt mit Cheddarkäse, Tomatensauce, Champignons und Pouletfleisch, serviert mit Sourcream, Frijoles, Guacamole und Salatkorb

Quesadilla de Camarones

24.00

Weizentortilla gefüllt mit Cheddarkäse, Tomatensauce, Champignons und Crevetten, serviert mit Sourcream, Frijoles, Guacamole und Salatkorb

Quesadilla de Res

25.00

Weizentortilla gefüllt mit Cheddarkäse, Tomatensauce, Champignons und Rindfleischstreifen, serviert mit Sourcream, Frijoles, Guacamole und Salatkorb







PLATOS FUERTES / HAUPTSPEISEN

Frijoles a la Guajillo 22.50

Mexikanische Bauern-Spezialität
Über Nacht in Wasser eingeweichte weisse Bohnen werden mit Speck, Tomaten und zarten mexikanischen Kräutern nach altem Rezept gekocht und heiss abgefüllt in das hausgemachte goldbraune Krustenbrot. Serviert mit Frühlingszwiebeln, Paprika, Rettich, Reis und Salz

Pechuga de Pollo al Tequila 28.00

Gebratene Pouletbrust mit Tequila flambiert, serviert mit einer Chili-Rahmsauce, dazu mexikanischer Gemüsereis, Gemüse und Champignons

Cordón azul a la Mexicana (el Clásico) 29.50

Poulet Cordon Bleu gefüllt mit Cheddar-Käse und Chorizo, garniert mit Peperoni und Zwiebeln, serviert mit Frijoles, Sourcream, Maiskolben und einer Beilage nach Wahl. Beilagen: Country Cuts, Golden Texas Fries, Pommes Frites

Tampiquena 39.00

Rindsfleischspezialität aus Tampiquena

Rindsfiletsteak (180 gr.) serviert mit Chilibutter, dazu Gemüse-Enchilada, Frühlingszwiebeln, Frijoles (mex. Bohnenmousse) und mexikanischer Gemüsereis

Pollo con Mole 24.00

Zwei bestrichene Pouletbrüste: Eine mit der original mexikanischen Mole Poblano und die andere mit Salsa Verde, aus grünen Tomaten, Peperoni und Kürbiskernen, dazu mexikanischer Gemüsereis und Frijoles (mex. Bohnenmousse)

Chili con Carne 26.00

Rindfleischstücke mit Bohnen in einer pikanten Tomatenchilisauce, serviert mit mexikanischem Gemüsereis, Maiskolben und Tortillas, dazu Sour Cream und Salsa Roja

Puntas de Res a la Mexicana 29.00

In Tomatenwürfelchen, Zwiebeln und Chile Serrano kurz angebratene Rindfleischstücke, dazu Maiskolben und mexikanischer Gemüsereis

Guachinango a la plancha 28.00

Gebratener Red Snapper mit zarten Kräutern und Tequila flambiert, serviert mit einer Chili-Rahmsauce, dazu mexikanischer Gemüsereis, Gemüse und Champignons

Camarones en la Salsa Margarita 31.00

Gebratene Riesencrevetten an Salsa Margarita, serviert mit mexikanischem Gemüsereis, Gemüse und Champignons.

Selección combinada típica mexicana 38.00

Eine Auswahl unserer typischen mexikanischen Spezialitäten, die wir für Sie aus unserer Karte zusammengestellt haben. Tacos de Pollo, Enchiladas de Verdura, Quesadilla Tradicional, Frijoles a la Guajillo, Fajitas de Res und Chili con Carne.

Unsere Selección servieren wir mit Weizentortillas, mexikanischem Gemüsereis, Frijoles, Guacamole, Salsa Blanca, Salsa Roja und einem gebratenen Maiskolben





TROCITOS

Especialidad de la Casa,
Alle unsere Trocitos werden in einer heissen Pfanne,
mit Weizentortillas, Reis, Salsa Roja,
Salsa Blanca und Mais serviert.
Wir garantieren Ihnen, es ist ein Festschmaus!!!

Trocitos de Res

31.00

Saftige Rindsfleischstücke gebraten mit
Paprikaschoten, Tomaten und würzigen
Zwiebeln und verfeinert mit mexikanischen
Gewürzen.

Trocitos de Pollo

27.00

Saftige Pouletbrustwürfel gebraten mit
Paprikaschoten, Tomaten und würzigen
Zwiebeln und verfeinert mit mexikanischen
Gewürzen.

Trocitos de Puerco

28.00

Saftiger Schweinshohrücken gebraten mit
Paprikaschoten, Tomaten und würzigen
Zwiebeln und verfeinert mit mexikanischen
Gewürzen.

Trocitos de Pescado

30.00

Saftige Redsnapperfilets gebraten mit
Paprikaschoten, Tomaten und würzigen
Zwiebeln und verfeinert mit mexikanischen
Gewürzen.

Trocitos de Camarones

32.00

Saftige Riesencrevetten gebraten mit
Paprikaschoten, Tomaten und würzigen
Zwiebeln und verfeinert mit mexikanischen
Gewürzen.





HAMBURGUESAS

Unsere Hamburger werden mit frischen Zutaten nach eigenem Rezept hergestellt und mit viel Liebe zubereitet. Kartoffelschnitze, Chiles Jalapeños, Salsa Blanca, Salsa Roja und ein Maiskolben werden zu allen Hamburguesas serviert.

Mexico Taco Burger (Vegi)

19.00

Saftiger Gemüse-Getreideburger, belegt mit Cheddar-Käse, Eisbergsalat, Tomatenscheiben, Zwiebelscheiben, Peperonistreifen und Salsa de la Casa

Hamburguesa Mexicana

19.50

Aus saftigem Rindfleisch rassig zubereiteter Hamburger, belegt mit Eisbergsalat, Tomatenscheiben, Zwiebelscheiben, Peperonistreifen und Salsa de la Casa

Hamburguesa con Pollo

21.00

Pouletschnitzel paniert mit Tortillachips, belegt mit Cheddar-Käse, Eisbergsalat, Tomatenscheiben, Zwiebelscheiben, Peperonistreifen und Salsa de la Casa

Hamburguesa con Queso

22.00

Aus saftigem Rindfleisch rassig zubereiteter Hamburger, belegt mit Cheddar-Käse, Eisbergsalat, Tomatenscheiben, Zwiebelscheiben, Gurkenscheiben und Salsa de la Casa

Hamburguesa de la Casa

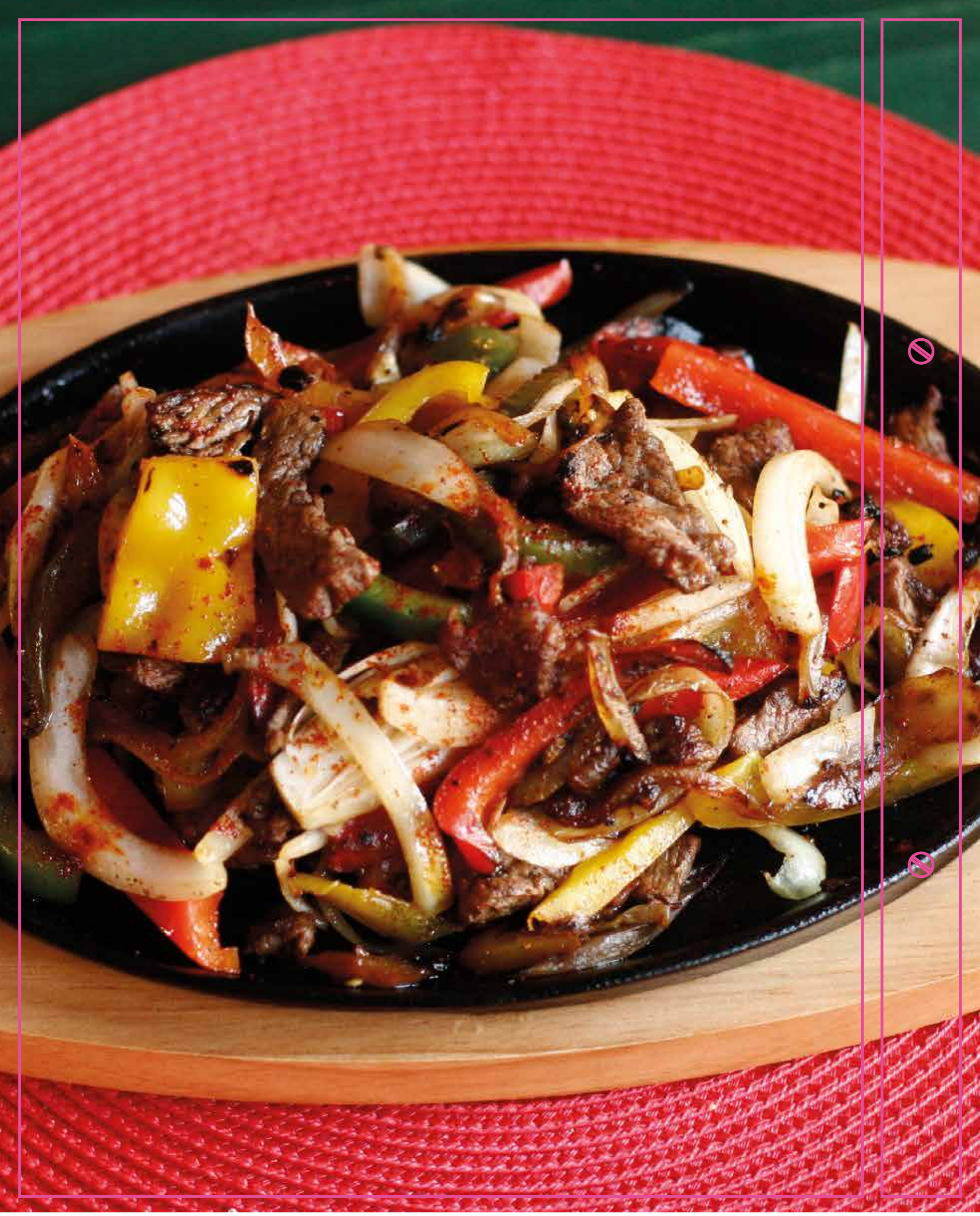
23.50

Aus saftigem Rindfleisch, milden Jalapeños und Cheddar-Käse hergestellter Burger, umhüllt von zart-knusprigem Brot, belegt mit buntem und knackigem Eisbergsalat, Tomatenscheiben, Zwiebelscheiben, Peperonistreifen und Salsa de la Casa

Hamburguesa Grande

25.00

Zwei aus saftigem Rindfleisch rassig zubereitete Hamburger, belegt mit Doppelcheddar-Käse, Eisbergsalat, Tomatenscheiben, Zwiebelscheiben, Gurkenscheiben, Peperonistreifen und Salsa de la Casa





FAJITAS

Weizentortillas, die Sie nach Belieben selber füllen

Alle unsere Fajitas werden mit Weizentortillas, mexikanischem Gemüsereis, Frijoles, Guacamole, Salsa Roja, Sourcream und einem gebratenen Maiskolben serviert

Fajitas de Res **33.00**

Mit Rindfleischstreifen, Peperoni und Zwiebeln

Fajitas de Puerco **30.50**

Mit Schweinscarréstreifen, Peperoni und Zwiebeln

Fajitas de Pollo **30.00**

Mit Pouletstreifen, Peperoni und Zwiebeln

Fajitas de Verdura **28.00**

Mit frischem Gemüse, Champignons, Peperoni und Zwiebeln

Fajitas de Camarones **34.00**

Mit Riesencrevetten, Peperoni und Zwiebeln

Fajitas de Pescado **32.00**

Mit Red Snapper, Peperoni und Zwiebeln

Selección combinada de Fajitas **35.00**

Mit Rindfleisch, Poulet, Crevetten, Peperoni und Zwiebeln





TACOS

Gerollte Maistortillas werden mit den beiden Saucen Mole Poblano (original mexikanische Schokoladensauce) und Salsa Roja zubereitet, das ganze mit Cheddar-Käse, Zwiebelstreifen und Salatblätter garniert und als Beilage servieren wir Frijoles und Guacamole

Tacos de Res **28.00**

Gefüllt mit Rindsgeschnetzeltem, Tomaten und Zwiebeln

Tacos de Puerco **27.00**

Gefüllt mit Schweinsgeschnetzeltem, Tomaten und Zwiebeln

Tacos de Pollo **26.50**

Gefüllt mit Poulet, Tomaten und Zwiebeln

Tacos de Verdura **26.00**

Gefüllt mit frischem Gemüse

Tacos de Pescado **29.00**

Gefüllt mit Red Snapper, Tomaten und Zwiebeln

Tacos de Camarones **30.00**

Gefüllt mit Riesencrevetten, Tomaten und Zwiebeln





ENCHILADAS

Gefüllte Maistortillas werden mit den beiden Saucen Salsa Verde und Salsa Roja zubereitet, das ganze mit Cheddar-Käse, Zwiebelstreifen und Salatblätter garniert, als Beilage servieren wir Frijoles und einen Maiskolben

Enchilada de Res **27.00**

Gefüllt mit Rindsgeschnetzeltem, Tomaten und Zwiebeln

Enchilada de Puerco **26.00**

Gefüllt mit Schweinsgeschnetzeltem, Tomaten und Zwiebeln

Enchilada de Pollo **25.50**

Gefüllt mit Pouletgeschnetzeltem, Tomaten und Zwiebeln

Enchilada de Verdura **25.00**

Gefüllt mit frischem Gemüse

Enchilada de Pescado **27.00**

Gefüllt mit Red Snapper, Tomaten und Zwiebeln

Enchilada de Camarones **28.00**

Gefüllt mit Riesencrevetten, Tomaten und Zwiebeln





SPARE RIBS

Saftige Schweins-Spare-Ribs aus dem Ofen, knusprig gebraten, an hausgemachten Marinaden. Unsere Spare Ribs servieren wir mit Sour Cream, Maiskolben und einer Beilage nach Wahl

Beilagen: Country Cuts, Golden Texas Fries, Pommes Frites oder Ofenkartoffel

Spare Rips a la Mexicana **26.00**

Saftige Schweins-Spare-Ribs, mit einer Marinade von Orangen, Tomaten, Chiles und Tequila.

Spare Rips BBQ **26.00**

Saftige Schweins-Spare-Ribs, an einer hausgemachten BBQ Marinade.

Spare Rips BBQ Hot **26.00**

Saftige Schweins-Spare-Ribs, an einer hausgemachten scharfen BBQ Marinade

Plato Combinado Ribs & Wings **29.50**

Das Highlight! Das Beste von Beidem. Spare Ribs an unserer BBQ Marinade und goldbraune Wings, abgerundet mit Chiles Jalapeños

ASADOS / GRILLKARTE

Bisteca de Res (carne de costilla) **33.00**

Rindssteak

Filete de Cerdo en Pincho **28.00**

Schweinsfilet-Spiess mit Speck

Pechuga de Pollo **24.00**

Pouletbrust

Pinchos de Camarones-Calamares **30.00**

Crevetten-Calamares-Spiess

Filete de Salmón **25.00**

Lachssteak

Beilagen: Bei allen Grill Spezialitäten sind zwei dieser Beilagen nach Wahl inbegriffen

Salat, Gemüse, Gemüse Enchilada, Maiskolben, Ofenkartoffel, Kartoffelschnitze, Pommes Frites oder mexikanischer Gemüsereis

Salsas / Saucen /Sauce: Chili-Butter, Mole Poblano, Salsa Verde oder Salsa Roja

LONG DRINKS

Cuba Libre	4 cl	13.00
Cuba Libre (Negro)	4 cl	13.00
Whiskey Cola	4 cl	13.00
Bacardi Cola	4 cl	13.00
Gin Tonic	4 cl	13.00
Vodka Orange	4 cl	13.00
Vodka Lemon	4 cl	13.00
Vodka Redbull	4 cl	13.00
Malibu Ananas	4 cl	13.00
Campari Orange	4 cl	10.00

APERITIFS - APERITIVOS

	Vol. %		
Martini Bianco	15	4 cl	8.00
Campari	23	4 cl	8.00
Cynar	16.5	4 cl	8.00
Pastis	45	4 cl	8.00
Baileys	17	4 cl	8.00
Ramazotti	40	4 cl	8.00
Averna	32	4 cl	8.00
Grappa	40	4 cl	8.00
Amaretto	28	4 cl	8.00
Sangria		30cl	6.00
Weiswein gepritzt			7.00
Aperol Spritz	11		10.00





SPRITOUSEN

Vol.%

Havana Rum Blanco	37.5	4 cl	11.00
Havana Rum añejo	40	4 cl	11.00
Havana Rum 7 año	40	4 cl	13.00
Bacardi Premium Black	37.5	4 cl	11.00
Bacardi Rum White	37.5	4 cl	11.00
Cachaca	40	4 cl	11.00
Gold Label	40	4 cl	11.00
Ballantines	40	4 cl	11.00
Jack Daniel	40	4 cl	13.00
Chivas Regal	40	4 cl	13.00
Jeam Beam	40	4 cl	13.00
Canadian Club	40	4 cl	13.00
Gin	37.5	4 cl	11.00
Hennessy Cognac	40	4 cl	11.00
Vodka White	40	4 cl	11.00
Vodka Red Liqueur	24	4 cl	11.00
Vodka Blue Liqueur	20	4 cl	11.00
Malibu Coconut Liqueur	21	4 cl	11.00
Passion Fruit Liqueur	18	4 cl	11.00
Batida de Coco	16	4 cl	11.00

TEQUILA

Tequila Gold	38	2 cl	07.00
Tequila Silver	38	2 cl	07.00

CERVEZA-BIER

Calanda (Offen)	25 cl	5.00
Heineken	25 cl	6.00
Desperados (Tequila Bier)	33 cl	7.00
Erdinger (Weissbier)	33 cl	7.00
Corona (Cerveza de Mexico)	33 cl	7.00
Sol (Cerveza de Mexico)	33 cl	7.00
Presidente (Cerveza de Rep. Dom)		7.00

MINERAL

	Offen		Flasche	
Coca Cola	30 cl	4.00	33 cl	5.00
Coca Cola	25 cl	3.30	33 cl	5.00
Fanta Orange			33 cl	5.00
Sprite	30 cl	4.00	33 cl	5.00
Schweppes	25 cl	4.00	20 cl	5.00
Rivella			33 cl	5.00
Mineral	30 cl	4.00	33 cl	4.50
Mineral	25 cl	3.30	33 cl	4.50
Mineral	50 cl	5.50	33 cl	6.00
Sanbitter			20 cl	5.00
Apfelsaft / Apfelschorle			33 cl	5.00
Redbull			25 cl	6.00





JUGOS – FRUCHTSÄFTE

Mango	25 cl	6.00
Tropical (Pfirsich, Banane, Apfel, Ananas)	25 cl	6.00
Guava	25 cl	6.00
Passion	25 cl	6.00
Ananassaft	20 cl	5.00
Orangensaft	20 cl	5.00



FRAPPE	7.00
Vanilla, Chocolate, Mango, Zitron, Erdbeer, Moca, Stracciatella, Pistache, Caramellina	

KAFFEE UND TEE

Kaffee	4.00
Espresso	4.00
Tee	4.00
Cappuccino/Schale/Latte macchiato	4.50



HOCHZEITSTAG

An Ihrem Hochzeitstag speist
eine Person vom Ehepaar
kostenlos!

Auf Reservation und mit Familienbüchlein.



GEBURTSTAG

An Ihrem Geburtstag
speisen Sie bei uns
kostenlos!

Auf Reservation und mit Identitätskarte.

POLTERABEND

Die Junggesellin oder der
Junggeselle speist bei uns
kostenlos!

Auf Reservation und mit Standesamtdokument.



JEDEN

Do, Fr & Sa

Live Musik



GEBURTSTAG

An Ihrem Geburtstag
speisen Sie bei uns
kostenlos!

Auf Reservation und mit Identitätskarte.



JEDEN

Do, Fr & Sa

Live Musik



POLTERABEND

Die Junggesellin oder der
Junggeselle speist bei uns
kostenlos!

Auf Reservation und mit Standesamtdokument.



HOCHZEITSTAG

An Ihrem Hochzeitstag speist
eine Person vom Ehepaar
kostenlos!

Auf Reservation und mit Familienbüchlein.

GEBURTSTAG

An Ihrem Geburtstag speisen Sie
bei uns **kostenlos!**

Auf Reservation und mit Identitätskarte.

HOCHZEITSTAG

An Ihrem Hochzeitstag speist
eine Person vom Ehepaar
kostenlos!

Auf Reservation und mit Familienbüchlein.

POLTERABEND

Die Junggesellin oder der
Junggeselle speist bei uns
kostenlos!

Auf Reservation und mit Standesamtdokument.

JEDEN

Do, Fr & Sa

Live Musik



TÄGLICH GEÖFFNET
www.elmexicano.ch • info@elmexicano.ch