



Mexikowochen

2026



Mexikowochen



Ensaladas

Gemischter Salat nach mexikanischer Art Fr. 10.50

Mit Eisbergsalat, roten Bohnen, Tomaten, Gurken und Zwiebeln garniert

Salat Edouardo Fr. 12.50

Eisbergsalat an pikante Salatsauce, mit Sardellen, Ei, Mais und Peperoni garniert,

Lda Sopa-Suppen

Maissuppe- Chilatole Fr. 9.50

Pikante Crèmesuppe mit Mais, Tomaten, Chilies und Peterli

Mexikanische Paprika-Bohnencrèmessuppe Fr. 9.50

Scharfe Chili-Tomaten-Bohnensuppe mit Sauerrahm garniert

Entradas-Vorspeisen

Vorspeisenplatte p.Pers Fr. 21.50

Jalapeno Poppers, Mozzarellasticks, Onionrings,

Kartoffelschnitze und Käsetortillas mit Chilimajonnaise,

Scharfe Tomatensauce und Guacamole (Avocadoscrème) serviert.

Gratinierte Enchiladas mit Frischkäse (Vegetarisch) Fr. 16.50

An einer Käsesauce , mit Zwiebeln und Tomaten

Rote Enchiladas (Scharf) Fr. 17.50

Mit Pouletfleisch gefüllte, in Chiliesauce getauchte Wezentortillas überbacken ** Als Hauptgang (3 Stück) Fr. 25.00

WeizenTortillas zum selber Füllen

Fajitas -“Poulet” ** (oder mit Tofu) Fr. 29.50

Mit Pouletstückli und pikanter Gemüsefüllung 1)

Fajitas „Gemüse“ mit bunter pikante Gemüsefüllung Fr. 27.50

Fajitas „Rind“ mit Rindfleisch-Gemüsefüllung Fr. 30.00

(Geschnetzeltes Rindfleisch (CH) ,Zwiebeln, Peperoni, Zucchetti, Chili)

Die Tortillas werden mit Eisberg-Tomaten-,und roten Bohnen serviert

Dazu gereicht wird Guacamole (Avocadocrème), Teufelsauce (scharfe

Tomatensauce) und Chilimajonnaise und Käseraspeln 2), reich garniert

** Anstelle Poulet serviert mit Tofu.

* Neue Rezeptur 1) Mais; Zwiebeln,Karotten, Rüebli, Zucchetti, Bohnen Peperonis

2) Käseraspeln aus Raclettekäse (Würziger als Fontal)





Carne e Pescaderos

Rindfleisch mit Zwiebeln **

Fr. 41.00

Zartes Rindssteak(Entrecôte) mit Zwiebeln-Knoblauch garniert, mit Chili gewürzt, serviert mit mexikanischem Reis

Huhn in Knoblauchsauce - Pollo en ajillo (Scharf) ***

Fr. 29.50

Zarte Hühnerbrust an einer Knoblauch-Chilisauce, etwas für Knoblauchliebhaber, serviert mit Papas Potatos (Sauerrahmkartoffeln)

Schweinssteak mit Bananen und Ananas (Mittelscharf)**

Fr. 33.50

Scharf, süß und sauer, Chili darf nicht fehlen.

Serviert mit Trockenreis

Schweinssteak mit roten Bohnen - Lomo de cerdo con frijoles*

Fr. 31.50

Mit rotem Bohnengemüse belegt und mit Käse überbacken, als Beilage gewürzte Kartoffelschnitze (Country Cuts)

Camarone a la Mexicana (Garnelen) (Vietnam)

Fr. 35.00

Grillierte Garnelen , auf einer mexikanischen Tomatensauce Serviert mit mexikanischem Reis (Reis, Erbsen, Maisgemüse)

Chili con Carne „José“ **

Fr. 28.50

Nach José's Rezept hergestellt. Mit Roten Bohnen und

Rindshackfleisch. Serviert mit Trockenreis

Gratinierte Pouletbrust Chili-Käsesauce*

Fr. 29.00

Ueberbacken, serviert mit gewürzten Pommes-frites

Vom Grill

Rindsentrecote (CH)

Fr. 41.00

Pouletbrust (CH)

Fr. 31.00

Schweinssteak (CH)

Fr. 32.00

Alle Grilladen werden serviert mit Eisbergsalat, Roten Bohnen,

Guacamole, Teufelsauce und Chilimayonnaise.***

*Mild ** Mittelscharf *** „ziemlich scharf.“

Beilage nach Wahl: 1 Ofenkartoffeln mit Kräuter-Sauerrahm

2 Country Cuts José (gewürzte frittierte Kartoffelschnitze)

3 Mexikanischer Reis (Reis mit Chili, Zwiebeln, Erbsen und Mais)

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.

Alle Gerichte inkl. 8.1 % MwSt





Zum Aperitif

Tequila Sunrise

Fr. 10.50

Fruchtiger Drink aus Orangensaft, Grenadinesirup und Tequila

Fr. 10.50

Margerita

Gemixt (geschüttelt und gerührt) aus Tequila, Zitronensaft und Cointreau

Als Tequila [te'kila] wird eine Form des Mezcal, eines Agaven-Brands aus Mexiko, bezeichnet. Tequila wird in der Umgebung der Stadt Tequila im mexikanischen Bundesstaat Jalisco und in vier weiteren Staaten aus dem Herzen der blauen Agave (*Agave tequilana Weber, azul, Agavaceae*) gewonnen.

Bier

Wir empfehlen unser Bier aus Appenzell.

(fast so sonnig wie in Mexiko)

Wein

Gerne empfehlen wir einen passenden Wein aus unserer Weinkarte

Wenden Sie sich an eine unseren netten Senoritas.

Nach dem Essen

Für den señor und die señora

Tequila José Cuervo Especial (Blau Agave)
samtidig im Geschmack, 6 Monate im Eichenfass gelagert

40% 2 cl Fr. 8.00

Tequila Sierra Silver

38 % 2 cl Fr. 6.00

Tequila Herradura

40 % 2 cl Fr. 9.00

Zekilla Liqueur mit Chili

20 % 2 cl Fr. 6.00



Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.



Alle Preise inkl. 8.1 % Mwst

