

Starters, Soups & Salads

STARTERS

Guacamole


120g **5.90** 300g **12.50** 

Freshly made avocado purée.
Hausgemachtes Avocado purée.
+ Pomegranate or Tomato **+1.00**

Chicharrón | 6.50

Crispy fried pork skin. Knusprig
frittierte Schweinehaut.

Tlacoyos | 10.50

Corn dough filled with refried
beans and garnished with
green salsa, coriander and
sour cream. Maisteig gefüllt
mit gebratenen Bohnen und
garniert mit grüner Salsa,
Koriander und Sauerrahm. 

SOUPS & SALADS

Sopa de Tortilla

STARTER **7.50** MAIN COURSE **18.50**

Crispy tortilla-chicken-soup
with ancho and chipotle chili.
Knusprige Tortillas in einer
Hühnerbrühe mit Ancho-
und Chipotlechili. 

Esquites | 6.00

Roasted corn with fresh cream,
lime and chili powder. Gebratener
Mais mit Sauerrahm, Limetten
und Chilipulver. 

Quesadillas | 9.90

Folded tortilla with melted fresh
cheese. Gefaltete Tortilla mit
frisch geschmolzenem Käse. 

Sopes | 10.90

Thick fried corn dough canapé
topped with chicken, refried
beans, salad, sour cream and
cheese. Gebratene Canapé aus
dickem Maisteig verfeinert mit
Poulet, gebratenen Bohnen,
Salat, Sauerrahm und Käse.

Crema de Elote | 7.50

Corn soup with cream.
Maiscremesuppe. 

Salpicón | 19.50

Pulled beef brisket salad with
avocado, tomato and lettuce.
Gezupfte Rindsbrust mit
Avocado, Tomaten und Salat.

SIDES

Red Rice 4.00


Fried rice cooked in a tomato
sauce. Gebratener Reis in
Tomatensauce. 

Green Rice 4.50

Fried rice cooked in a
poblano-chili-sauce.
Gebratener Reis gekocht mit
einer Poblano-Chili-Sauce. 

Frijoles Negros

SIDE **4.00** SOUP **7.00**

Black beans with epazote and
spices. Schwarze Bohnen mit
Epazote und Gewürzen. 


Frijoles Charros

SIDE **4.50** SOUP **7.50**

Bayo beans with chorizo and
epazote. Bayo-Bohnen mit
Chorizo und Epazote.

Fresh Salad

SIDE **4.00** STARTER **12.50**

Mixed salad with lettuce, herb
and seasonal fruit. Gemischter
Blattsalat mit Kräutern und
saisonalen Früchten. 

TACOS & TORTAS

Choose three tacos (corn tortilla) with rice / beans, or one torta (sandwich) with salad.
Wähle eine Füllung für drei Tacos mit Reis / Bohnen, oder eine Torta mit Salat.

Pollo

125g of Swiss chicken marinated in lime and pepper. 125g schweizer Poulet mariniert mit Limetten und Pfeffer.

TACOS **19.50** TORTA **20.50**
+ Cheese / Käse **+1.00**

Hongos

150g of six different mushrooms cooked with Mexican herbs, guajillo chili and garlic. 150g Pilze (6 Sorten) gekocht mit mexikanischen Kräutern, Guajillochili und Knoblauch.

TACOS **19.50** TORTA **20.50**
+ Cheese / Käse **+1.00**

Hibiscus & Flor de Calabaza

Hibiscus, zucchini flower and zucchini. Hibiskus, Zucchettiblüte und Zucchini.

TACOS **17.50** TORTA **18.50**
+ Cheese / Käse **+1.00**

Carnitas

150g of Swiss pork, braised for hours, then pulled. 150g schweizer Schwein poeliert und gezupft.

TACOS **20.50** TORTA **21.50**

Barbacoa

150g of slow-cooked NZ lamb pit style wrapped in banana leaves. 150g langsam gekochtes NZ Lamm "Pit Style" in ein Bananenblatt gewickelt.

TACOS **21.50** TORTA **22.50**

Bistec

150g of Swiss top side beef steak. 150g schweizer Rindsschnitzel.

TACOS **22.50** TORTA **23.50**
+ Cheese / Käse **+1.00**

Al Pastor

150g marinated Swiss pork roasted with pineapple. 150g mariniertes schweizer Schwein gebraten mit Ananas.

TACOS **21.50** TORTA **22.50**
+ Cheese / Käse **+1.00**

Chorizo con Papa

150g of mildly hot pork sausage fried with potatoes. 150g pikante Schweinewurst mit gebratenen Kartoffeln.

TACOS **19.50** TORTA **20.50**
+ Cheese / Käse **+1.00**

Camarones a la Diabla

150g of shrimp with chipotle sauce, cheese, beans and avocado. 150g Crevetten mit Chipotlesauce, Käse, Bohnen und Avocado.

TACOS **24.50** TORTA **25.50**

Cochinita Pibil

150g of slow-roasted Swiss pork shoulder marinated in achiote, lime and orange juice wrapped in a banana leaf. 150g schweizer Schweineschulter mit Achiote, Limetten und Orangensaft eingewickelt in einem Bananenblatt.

TACOS **22.50** TORTA **23.50**



VEGETARIAN



W/GLUTEN



SPICY

MainDishes

TRADITIONAL

Fideo Seco con Chorizo | 21.50

Fried vermicelli noodles with chorizo and chili sauce. *Gebratene Vermicellnudeln mit Chorizo und Chilisauce.*



Albóndigas al Chipotle | 23.50

Roasted beef meatballs in chipotle sauce. *Gebratene Rindsbällchen mit Chipotlesauce.*



Pollo al Limón | 23.50

Swiss chicken in lemon sauce, braised with garlic, cinnamon and herbs. *Schweizer Poulet in Zitronensauce, gegart mit Knoblauch, Zimt und Kräutern.*

Mole Poblano | 24.50

Swiss seared chicken topped with mole sauce. *Schweizer Poulet gebraten und serviert mit Mole Sauce.*

Pipián Verde | 24.50

Swiss chicken topped with roasted-pumpkin-seed-chili-sauce. *Schweizer Poulet mit einer gerösteten Kürbiskern-Chilisauce.*

Beef Steak in Peanut Sauce | 35.50

Swiss sirloin steak with a creamy peanut-chili-sauce. *Schweizer Entrecôte mit einer cremigen Erdnuss-Chilisauce.*

Al Pastor Gyro | 34.50

280g of marinated Swiss pork roasted on a spit. *280g mariniertes, gebratenes schweizer Schwein.*

Tampiqueña | 32.50

Tender Swiss beef top side served with guacamole, beans, rice and one mole enchilada. *Zartes schweizer Rindseckstück serviert mit Guacamole, Bohnen, Reis und einer Mole Enchilada.*

CONTEMPORARY

Plantain Risotto | 21.50

Risotto with fried plantain. *Risotto mit gebratenen grünen Bananen.*



Fish in Pipián | 25.50

Poached Swiss fish in a roasted-pumpkin-seed-chili-sauce. *Pochierter schweizer Fisch in einer gerösteten Kürbiskern-Chilisauce.*

Mole Duck Dumplings | 31.50

Roasted French duck breast with mole sauce and fresh blackberries. *Gebackene französische Entenbrust mit Mole und frischen Brombeeren.*



Ribs in Guava & Chili Sauce | 36.50

Swiss pork ribs in smoked-chipotle-sauce with guava. *Schweizer Schweinerippen an einer geräucherten Chipotlesauce mit Guava.*



Beef Steak in a Nine Chili Sauce | 35.50

Swiss sirloin steak in a árbol-pasilla-ancho-mulato chipotle-morita-guajillo-cascabel-piquín-sauce. *Sauce aus Árbol, Pasilla, Ancho, Mulato, Chipotle, Morita, Guajillo, Cacabél und Piquínchilis.*



VEGETARIAN



W/GLUTEN



SPICY

Desserts & Drinks

DESSERTS

Pay de Elote | 9.00

Corn cake with blueberries.
Maiskuchen mit Blaubeeren.



Mexican Chocolate & Tamarind Cake | 9.00

Felchlin chocolate with tamarind syrup and berries.
Felchlinschokolade mit Tamarindensirup und Beeren.



Mousse | 9.00

• **Mango**
Mango garnished with fruits.
Mango garniert mit Früchten.

• **Passion Fruit**
Passion fruit garnished with fruits.
Passionsfrucht garniert mit Früchten.

DRINKS

Aguas Frescas

3 dl 4.80 10 dl 11.50

- Hibiscus
- Tamarind
- Lime
- Horchata

Mexican Sodas | 5.50

JARRITOS:

- Pineapple
- Apple
- Lime
- Orange

Sodas | 4.50

- Coca-Cola
- Zero
- Fanta
- Sprite
- Rivella

Mineralwasser

3 dl 4.20 10 dl 9.50

BEER

- Hubertus 5.50
- Eichhof Retro
- Eichhof Alkoholfrei

- Appenzeller Quöllfrisch 8.50
- Erdinger Urweisse

- Affligem Blond 12.00

Mexican | 6.50

- Sol
- XX Lager
- Bohemia
- Tecate
- Indio
- Ocho Reales (Gluten Free)

Tap Beer

3 dl 4.80 5 dl 8.00

Herkunft:

- Rind, Kalb, Schwein und Poulet: Schweiz
- Fisch: Schweiz und MSC
- Ente: Frankreich
- Krevetten: Vietnam
- Lamm: Neuseeland

Alle Preise CHF und inkl. MwSt.