



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 der Spiegel dieser jahrtausendalten Kultur. Sie kombiniert einfache Zutaten zu einem feurigen und prickelnden Genuss.

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

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 Mexico.

Alle Preisangaben in Schweizer Franken inklusive 7,7 % Mehrwertsteuer



ROGER'S LEGENDÄRE MARGARITAS

CHF

Margarita on the Rocks Clásico

14.50

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

Margarita Frozen

14.50

Tequila, Orangenlikör, Zuckersirup, Limettensaft und Fruchtpüree, 100% Frucht ohne Zucker nach Wahl Erdbeere, Mango, Passionsfrucht, Himbeere

ohne Alkohol

10.50

1 Liter Margarita on the Rocks Clásico / Frozen

58.00

0.5 Liter

29.00

Mexican Bulldog Frozen

19.50

Tequila, Orangenlikör, Zuckersirup, Limettensaft, Corona Bier und Fruchtpüree 100% Frucht ohne Zucker nach Wahl Erdbeere, Mango, Passionsfrucht, Himbeere

CÓCTELES

Aperol Spritz

13.00

Aperol, Prosecco, Sodawasser

Ingo

13.00

Ingwerlikör, Prosecco, frische Minze, Sodawasser Tequila

Hugo

13.00

Holunderblütensirup, Prosecco, frische Minze, Limette, Sodawasser

Caipirinha

13.50/10.50

Pitú do Brasil Cachaça, Limetten, Rohrzucker / alkoholfrei mit Ginger Ale

Mojito

14.50/10.50

Rum, Minze, Limettensaft, Rohrzucker und Sodawasser / alkoholfrei mit Ginger Ale

Daiquiri

14.50/10.50

Rum, Zuckersirup, Limettensaft, Erdbeere, Mango, Passionsfrucht, Himbeere / alkoholfrei

Tequila Sunrise

13.50

Tequila, Orangensaft, Grenadine

Piña Colada

14.50/10.50

Rum, Ananassaft, Kokoscreme / alkoholfrei

Culto a la Vida

14.50

Havana Club 7 años, Cranberrysaft, Limetten

Amaretto Sour

13.50

Amaretto, Orangen- und Zitronensaft

Whiskey Sour

13.50

Bourbon Whiskey, Zuckersirup, Zitronensaft

Mexican Blue

14.50

Tequila, Blue Curaçao, Limetten- und Ananassaft

PROSECCO		1 dl	Flasche/CHF
Prosecco		10.00	65.00
Prosecco rosé		10.00	65.00

MEXIKANISCHE BIERE

Corona	(4.5%)	33 cl	7.50
Pacifico	(4.5%)	33 cl	7.50
Negra Modelo (Dunkelbier)	(5.4%)	33 cl	7.50

FLASCHENBIERE

Desperados	(5.9%)	33 cl	7.50
Paulaner Weizen Bier	(5.5%)	50 cl	9.50
Chopfab Bleifrei	alkoholfrei	33 cl	7.00

BIER-COCKTAIL AUS MEXIKO

Michelada Corona / Pacifico / Negra Modelo			
Bier, Tomatensaft (Clamato), Gewürzsauce, Tabasco, Limettensaft, Salz			9.00

BIER IM OFFENAUSSCHANK

Chopfab	(4.8%)	33 cl	5.50
Chopfab Panaché süss oder sauer		50 cl	8.50

APERITIF

Campari	23%	4 cl	7.50
Martini Bianco / Martini Rosso	15%	4 cl	7.50

GIN

Henkes	37.5%	4 cl	10.00
Mare	42.5%	4 cl	13.00
Le Tribute	42.5%	4 cl	14.00
Amuerte Coca Leaf Black	43%	4 cl	16.00

FILLER/MIXER

Fruchtsaft / Softdrinks / Mineral			4.00
-----------------------------------	--	--	------

SOFTDRINKS

CHF

Eptinger Mineral prickelnd / still	50 cl	6.50
	100 cl	12.00
Coca-Cola / Coca-Cola Zero	33 cl	5.30
Fanta	33 cl	5.30
Sprite	33 cl	5.30
Rivella Blau / Rivella Rot	33 cl	5.30
Eistee Lemon	33 cl	5.30
Tonic	33 cl	5.30
Ginger Ale	30 cl	5.30
Apfelschorle	33 cl	5.30
Limonada	30 cl	8.50
Sirup	30 cl	3.00
Karaffe Hahnenburger	100 cl	5.00

Deklaration Fleisch und Fisch:

Poulet (SCHWEIZ)
Schwein (SCHWEIZ)
Rind (SCHWEIZ)
Crevetten, Zucht (VIETNAM)

Deklaration Allergene:

A = Glutenhaltiges Getreide
B = Krebstiere- und -erzeugnisse
D = Fisch- und Fischerzeugnisse
G = Milch und Milcherzeugnisse (inkl. Laktose)
N = Sesamsamen und -erzeugnisse

Alle Speisen werden frisch zubereitet, Menüänderungen sind kostenpflichtig

VORSPEISEN / ENTRADAS

CHF

Ensalada mixta

11.50

Frischer gemischter Salat mit Hausdressing, geröstetem Baguette (A)

Guacamole fresco con Totopos

15.50

Hausgemachter Avocado-Dip mit Mais-Tortilla-Chips (glutenfrei)

Nachos con Queso

14.50

Knusprige Mais-Tortilla-Chips, schwarzer Bohnen-Püree, mit Käse überbacken und Jalapeños belegt (G, glutenfrei)

Camarones al Ajillo

18.50

Gebratene Crevetten mit frischem Knoblauch und feine Guajillo-Chili-Julienne, geröstetem Baguette (A, B)

Sopa de Tortilla

13.50

Mexikanische Tomatensuppe mit Mais-Tortilla-Streifen, Avocado und Sauerrahm (G, glutenfrei)

Quesadilla con Guacamole

14.00

Käsetasche aus Weizen-Tortilla mit hausgemachtem Avocado-Dip (A, G)

Bocadillos combo, ab 2 Personen

pro Person 15.00

Gemischter Vorspeisenteller mit: Quesadilla, Nachos con Queso, Poulet-Taquitos Avocado-Dip (A, G)

KINDERMENÜ / MENÚ DE NIÑOS

Tiras de Pollo con papas fritas

15.50

Gebratene Stücke vom Poulet mit Pommes-Frites

Tiras de Res con papas fritas

17.50

Gebratene Stücke vom Rind mit Pommes-Frites

Alle Speisen werden frisch zubereitet, Menüänderungen sind kostenpflichtig

HACIENDA CLÁSICOS

CHF

Tampiqueña de Res 46.00 con Arroz, Frijoles, Quesadillas y Flautas de Pollo

Entrecôte vom Rind serviert mit Tomatenreis, schwarzer Bohnen-Püree, Käsetasche aus Weizen-Tortilla und Poulet-Flautas (A + G)

Enchiladas en Sasla verde 30.00

Poulet-Flautas an grüner Tomatensauce (glutenfrei)

Muslo de Pollo en Mole Poblano 31.00 con arroz y Ajonjoli tostado

Gebratener Pouletschenkel an milder Schokoladen-Chili-Sauce, garniert mit gerösteten Sesamkörnern (N)

Costillas de Cerdo a la barbacoa con papas fritas 48.00

Saftiges Schweinerippchen mit BBQ-Sauce nach mexikanischer Art, serviert mit Pommes- oder Süsskartoffel-Frites

Tacos al Pastor 31.00

Frische Mais-Tortillas mit mariniertem Schweinefleisch, Ananas, Koriander, Zwiebeln und Limetten (glutenfrei)

Tacos de Cochinita Pibil 31.00

Frische Mais-Tortillas mit würzig geschmortem Schweinefleisch, Zwiebeln (in Achiote mariniert) (glutenfrei)

Tacos Combo al Pastor y Cochinita Pibil 36.00

Kombination der beiden Tacos-Spezialitäten, anstelle 5 sind es 6 Tacos

Tacos de Camaron 31.00

Frische Mais-Tortillas mit Crevetten, Koriander, Zwiebeln und Limetten (B, glutenfrei)

Entrecôte de Res 220g 44.00

BEILAGEN / SUPLEMENTOS

Pommes- oder Süsskartoffel-Frites, Reis, Frijoles, Salat, Gemüse, Guacamole 7.00

Totopos 5.00

Mais- oder Weizentortilla pro Stück 0.90

HACIENDA FAJITAS

CHF

Die Fajitas werden nach Tex-Mex-Rezept in der heissen Gusspfanne serviert mit Frijoles (schwarzes Bohnen-Püree), Guacamole, Sauerrahm garniert mit gerösteten Sesamkörnern und vier warmen Mais- und Weizentortillas (A + G + N)

Fajitas de Pollo 33.50

Gebratene Pouletstreifen mit Gemüse, Peperoni und Zwiebeln

Fajitas de Res 35.00

Gebratene Rindfleischstreifen mit Gemüse, Peperoni und Zwiebeln

Fajitas de Camaron 35.00

Gebratene Crevetten mit Gemüse, Peperoni und Zwiebeln (B)

Fajitas Combo de Pollo, Res, Camaron 37.00

Kombination der Fleisch- und Krustentiervarianten (B)

Fajitas Vegetariano 32.00

Gebratenes frisches Gemüse, Avocado und Sesamkörner (N)

HACIENDA BURRITOS

Die Tex-Mex-Burritos werden garniert mit Sauerrahm und gerösteten Sesamkörnern, Guacamole und Frijoles (schwarzes Bohnen-Püree) (A + G + N)

Burrito de Pollo 33.50

Grosse Weizen-Tortilla gefüllt mit Poulet, Käse, Gemüse und Reis (A + G)

Burrito de Res 35.00

Grosse Weizen-Tortilla gefüllt mit Rindfleisch, Käse, Gemüse und Reis (A + G)

Burrito al Pastor 35.00

Grosse Weizen-Tortilla gefüllt mit mariniertem Schweinefleisch, Käse, Gemüse und Reis (A + G)

Burrito de Camaron 35.00

Grosse Weizen-Tortilla gefüllt mit Crevetten, Käse, Gemüse und Reis (A + B + G)

Burrito Vegetariano 32.00

Grosse Weizen-Tortilla gefüllt mit frischem Gemüse, Käse und Reis (A + G)

Alle Speisen werden frisch zubereitet, Menüänderungen sind kostenpflichtig

WEISSWEIN im Offenausschank

1dl

Flasche/CHF



Sauvignon Blanc Reserva

Sauvignon Blanc

Casa Silva, Colchagua Valley, Chile

8.00

56.00



Verdejo Rueda DO

Verdejo

Bodegas Ramón Bilbao, Haro, La Rioja, Spanien

8.00

56.00

Weisswein gespritzt süss oder sauer

9.00

ROSÉWEIN im Offenausschank



Rosé Portugieser Gutswein

Portugieser

Weingut Christ, Flonheim, Rheinland-Pfalz, Deutschland

8.50

58.00

ROTWEIN im Offenausschank



Hacienda Hauswein – Don Luis Selection – TERRA

Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec

L.A. Cetto, Guadalupe, Baja California, Mexiko

9.00

63.00



Primitivo Salento Vendemmia Tardiva

Primitivo

Tenute Girolamo, Martina Franca, Tarent, Italien

9.50

66.00



Ribera del Duero Crianza – bio

Tempranillo

Bodegas Cruz de Alba, Quintanilla de Onésimo, Valladolid, Spanien

9.50

66.00

WEISSWEIN

CHF



Clos du Rocher Grand Cru Yvorne Chablais AOC

70 cl

64.00

Chasselas

Obrist, Vevey, Schweiz



ViaSerta 002 Bianco del Ticino

70 cl

64.00

80% Chardonnay, je 10% Sauvignon Blanc & Viognier

Tamborini-Dettling & Marmot, Kaufmann, Lamone, Schweiz



Sauvignon Blanc Reserva

75 cl

56.00

Sauvignon Blanc

Casa Silva, Colchagua Valley, Chile



Verdejo Rueda DO

75 cl

56.00

Verdejo

Bodegas Ramón Bilbao, Haro, La Rioja, Spanien

ROSÉWEIN



Whispering Angel

75 cl

65.00

Grenache blanc, Vermentino

Château Esclans, La Motte, Provence, Frankreich



Rosé Portugieser Gutswein

75 cl

58.00

Portugieser

Weingut Christ, Flonheim, Deutschland

ROTWEIN

CHF



Merlot del Ticino «Quattromani»

75 cl

91.00

Merlot

Tamborini, Lamone, Schweiz



Hacienda Hauswein – Don Luis Selection – TERRA

75 cl

63.00

Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec

L.A. Cetto, Guadalupe, Baja California, Mexiko



Primitivo Salento Vendemmia Tardiva

75 cl

66.00

Primitivo

Tenute Girolamo, Martina Franca, Tarent, Italien



Rossobastardo

75 cl

60.00

Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot

Cantina Cesarini Sartori, Torri di Barattano, Perugia, Italien



Ribera del Duero Crianza – bio

75 cl

66.00

Tempranillo

Bodegas Cruz de Alba, Quintanilla de Onésimo, Valladolid, Spanien



Estacada 18 Meses Cuvée Barrica

75 cl

63.00

Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

Finca la Estacada, Tarancón, CuencaBodega Galon, Spanien



Galón Reserva Toro

75 cl

77.00

Tinta di Torro

Bodegas Galón, Toro, Castilla y León, Spanien

TEQUILA

CHF

Tequila Superior	40%	2 cl	10.00
Mezcal	43%	2 cl	11.00

GRAPPA

Grappa Villa de Varda	40%	2cl	8.50
Grappa Superior Villa de Varda	40%	2cl	12.50

RUM

Havana 3 Años (Cuba)	40%	4 cl	11.00
Havana 7 Años (Cuba)	40%	4 cl	12.00
Mocambo 20 Años (Mexico)	40%	4 cl	14.00

WHISKY

Ballantine's	40%	4 cl	10.00
Jack Daniel's Black Label	40%	4 cl	12.00
GlenDronach 12y Sherry Cask	43%	4 cl	18.00
Glenglassaugh Peated Port Wood Finish	46%	4 cl	18.00

FILLER/MIXER

Fruchtsaft / Softdrinks / Mineral			4.00
-----------------------------------	--	--	------

MIXED DRINKS

Campari Orange	23.0%	4 cl	10.50
Cuba Libre	42.5%	4 cl	15.00
Gin Tonic	37.5%	4 cl	14.00

SHOTS

Berliner Luft, Jägermeister und diverse Mix-Shots	18.0%-35.0%	2 cl	6.00
------------------------------------------------------	-------------	------	------

KAFFEE

CHF

Espresso	5.00
Espresso (decaf)	5.00
Doppelter Espresso	8.00
Kaffee	5.00
Kaffee (decaf)	5.00
Milchkaffee (mit Milch)	8.00
Latte Macchiato (mit Milch)	8.00
Cappuccino (mit Milch)	8.00

HACIENDA KAFFEE-SPEZIALITÄTEN

Carajillo	10.50
Café Mexicano	17.50

TEE

Diverse Tee-Sorten	5.00
--------------------	------

HACIENDA POSTRES

Churros clásico	(4 Stück, mit Zimt & Zucker)	10.00
Churros con Cajeta	(4 Stück, mit Caramel-Sauce)	10.00
Churros con Chocolate	(4 Stück, mit Schoggi-Sauce)	10.00
Churros con Vanilla	(4 Stück, mit Vanille-Sauce)	10.00
Azteken Xoycolatl Törtchen		14.50
Glace	1 Kugel	5.50
Vanilla, Chocolate, Strawberry, Stracciatella	2 Kugel	10.50
Gingerbread, Cream Toffee	3 Kugel	15.00
