



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 jahrtausenden alten Kultur. Sie kombiniert einfache Zutaten zu einem feurigen und prickelndem Genuss.

Unsere mexikanische 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.

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.

ROGERS LEGENDÄRE MARGARITAS

CHF

Margarita clásica on the Rocks

Mit dem typischen Salzrand, Tequila, Orangenlikör, Zuckersirup und Limettensaft **13.50**

Margarita Frozen

Mit Tequila, Orangenlikör, Zuckersirup, Limettensaft und echtem Fruchtmark nach Wahl (Erdbeere, Mango, Passionsfrucht, Ananas oder Himbeere) **13.50**

Ohne Alkohol **9.50**

1 Liter Margarita **53.00**

0.5 Liter Margarita **27.00**

Mexican Bulldog Margaritas Frozen

Mit Tequila, Orangenlikör, Zuckersirup, Limettensaft und Corona Bier **18.50**

Nach Wahl auch mit Erdbeer-, Mango-, Passionsfrucht-, Ananas- oder Himbeergeschmack

BEBIDAS Y MÁS

INGO

Ingwer- / Limettenlikör mit Prosecco, Minze **13.00**

Hugo

Prosecco, Minze, Limette, Mineralwasser und Holundersirup **13.00**

Caipirinha

Pitú, Limetten und Rohrzucker / ohne Alkohol, dafür mit Ginger Ale **13.50 / 9.50**

Mojito

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

Daiquiri

Rum, Zuckersirup, Limettensaft (Erdbeere, Mango, Himbeere, Ananas oder Passionsfrucht) **14.50**

Tequila Sunrise

Tequila, Orangensaft und Grenadine **13.50**

Pinâ Colado

Rum, Ananassaft und Kokoscream / ohne Alkohol **14.50 / 9.50**

Culto a la Vida

Havana 7 años, Cranberrysaft und Limetten **14.50**

Amaretto Sour

Amaretto, Orangen- und Zitronensaft **13.50**

Whiskey Sour

Bourbon Whiskey, Zuckersirup und Zitronensaft **13.50**

Mexican Blue

Tequila, Blue Curacao, Limetten- und Ananassaft **13.50**

Hacienda Mule

Tequila, Mezcal, Limettensaft, Gurke und Ginger Beer **15.50**

APÉRO EMPFEHLUNG

CHF

Prosecco Armani Extra Dry	Albino Armani	1dl	10.00
Chandon Garden Spritz (Champagner + Orangenlikör)		1dl	13.00
Ingo (Ingwer, Zitronen Spritz)		1dl	13.00
Hugo (Holunderblüten Spritz)		1dl	13.00

MEXIKANISCHE BIERE

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

FLASCHENBIERE

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

OFFENE BIERE

Klein	Chopfab	33cl	4.90
Gross	Chopfab	50cl	8.00

SOFTDRINKS

Mineral mit oder ohne Kohlensäure		33cl	4.90
Mineral mit oder ohne Kohlensäure		50cl	6.20
Coca-Cola / Coca-Cola Light / Coca-Cola Zero		33cl	4.90
Fanta		33cl	4.90
Sprite		33cl	4.90
Rivella Blau / Rivella Rot		33cl	4.90
Eistee Lemon		33cl	4.90
Schweppes Tonic, Lemon, Ginger Ale		20cl	4.90
Apfelschorle		33cl	4.90
Süssmost		33cl	4.90

VORSPEISEN

CHF

Ensalada mixta

Frischer gemischter Salat mit Hausdressing

9.50

Guacamole fresco con totopos

Hausgemachter Avocado-Dip mit Dortillachips

14.50

Nachos con queso

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

12.50

Camarones al ajillo

Gebratene Crevetten mit frischem Knoblauch

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 Vorspeiseteller mit Guacamole, Quesadilla, Nachos und Poulet-Taquitos

pro Person 14.00

HACIENDA CLÁSICOS

CHF

Tampiqueña de res con arroz, frijoles, quesadillas y taquitos

Gebratenes Rindentrecôte, 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 ajonjoli tostado

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

29.50

Costillas de cerdo a la barbacoa, con papas fritas

Saftige Schweinerippchen mit BBQ-Sauce nach mexikanischer Art, serviert mit Pommes.

45.00

Tacos al pastor

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

28.00

Tacos de cochinita pibil

Frische Maistortillas mit Achiote mariniertem Schweinefleisch und Zwiebeln.

28.00

HACIENDA FAJITAS

CHF

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

Gebratene Pouletstreifen mit Peperoni und Zwiebeln.

32.00

Fajitas de res

Gebratene Rindsstreifen mit Peperoni und Zwiebeln.

33.00

Fajitas de camarón

Gebratene Crevetten mit Peperoni und Zwiebeln.

32.00

Fajitas vegi

Frisches Gemüse

29.00

BURRITOS

CHF

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

Burrito de pollo

Grosse Mehl tortilla, gefüllt mit Poulet und Käse. **29.00**

Burrito de res

Grosse Mehl tortilla, gefüllt mit Rindfleisch und Käse. **30.00**

Burrito al pastor

Grosse Mehl tortilla, gefüllt mit mariniertem Schweinefleisch, Ananas und Käse. **29.50**

Burrito de camarón

Grosse Mehl tortilla, gefüllt mit Crevetten und Käse. **29.50**

Burrito vegi

Grosse Mehl tortilla, gefüllt mit frischem Gemüse und Käse. **27.50**

FLEISCHSPÄZIALITÄTEN

CHF

Unsere gegrillten Fleischspezialitäten:

Entrecot de res 200g

Saftig gegrilltes Rindsentrecôte **39.00**

BEILAGEN UND EXTRAS

CHF

Pommes frites **6.00**

Frisches Gemüse **6.00**

Guacamole **6.00**

Frijoles **5.00**

Salat **5.00**

Reis **5.00**

Tortillas (pro Stück) **0.90**

Totopos (Portion) **3.00**

Kleine Portion Guacamole **3.00**

Salsa Mexicana **3.00**

WEISSWEIN

Sauvignon Blanc Reserva <i>Chili - Colchagua Valley</i>	Casa Silva	1 dl	7.50
ViaSerta 002 Bianco del Ticino <i>Schweiz— Tessin</i>	Tamborini / Kaufmann	1 dl	7.50
Verdejo <i>Spanien - Rueda</i>	Ramón Bilbao	1 dl	7.00

ROSÉWEIN

Château Esclans Whispering Angel <i>Frankreich - Provence</i>	Chateau Esclans	1 dl	9.00
Rosé Portugieser <i>Deutschland - Rheinhessen</i>	Weingut Christ	1 dl	7.50

ROTWEIN

Primitivo Salento Vendemmia Tardiva <i>Italien - Apulien</i>	Tenuta Girolamo	1 dl	9.50
Ribera del Duero Crianza Bio <i>Spanien - Ribera del Duero</i>	Cruz de Alba	1 dl	9.50
Estacada 18 Meses Cuvée Barrica <i>Spanien— Ucles</i>	Finca la Estacada	1 dl	9.00
Hauswein Hacienda Rot		1 dl	9.00



Wine & Drinks
Kaufmann
since 1968

Alle Preise inkl. MwSt.

FLASCHENWEINE

CHF

WEISSWEIN



ViaSerta 002 Bianco del Ticino
Schweiz - Tessin

Tamborini / Kaufmann

75cl

52.00

Dézaley Grand Cru Chemin de Fer
Schweiz - Lavaux

Luc Massi

75cl

65.00

Cuvée Blanche Mdm. Rosmarie
Schweiz - Wallis

Adrian & Diego Mathier

75cl

58.00



Monte Blanco Verdejo
Spanien - Rueda

Ramón Bilbao

75cl

49.00



Sauvignonblanc Reserva
Chile - Colchagua Valley

Casa Silva

75cl

49.00



Chardonnay Sophie
Italien—Alto Adige

Manincor

75cl

65.00

ROSÉWEIN



Château Esclans Whispering Angel
Frankreich - Provence

Chateau Esclans

75cl

63.00



Rosé Portugieser
Deutschland - Rheinhessen

Weingut Christ

75cl

49.00

ROTWEIN



Merlot del Ticino „Quattromani“
Schweiz - Tessin

Tamborini

75cl

89.00



Primitivo Salento Vendemmia Tarvida
Italien - Apulien

Tenuta Girolamo

75cl

65.00

Magari Ca'Marcanda Bolgheri
Italien - Toscana

Angelo Gaja

75cl

89.00

Atis Bolgheri Rosso Superiore
Italien - Toscana

Guado al Melo

75cl

79.00

Alle Preise inkl. MwSt.

ROTWEIN



Brunello di Montalcino <i>Italien - Toscana</i>	Villa le Prata	75cl	89.00
Rossobastardo <i>Italien - Umbrien</i>	Cesarini Sartori	75cl	55.00
Amarone Classico La Fabriseria Reserva <i>Italien - Venetien</i>	Tedeschi	75cl	230.00
Ripasso Le Palé Superiore <i>Italien</i>	Fratelli Giuliari	75cl	65.00
Amarone Valpolicella <i>Italien</i>	Fratelli Giuliari	75cl	89.00



Estacada 18 Meses Cuvée Barrica <i>Spanien – Ucles</i>	Finca la Estacada	75cl	63.00
Rioja Mirto <i>Spanien - Rioja</i>	Ramón Bilbao	75cl	83.00
Ribera del Duero Crianza Bio <i>Spanien - Ribera del Duero</i>	Cruz de Alba	75cl	65.00
Ribera del Duero Cruz Reserva Bio <i>Spanien - Ribera del Duero</i>	Cruz de Alba	75cl	73.00
Ribera del Duero Finca los Hoyales Bio <i>Spanien - Ribera del Duero</i>	Cruz de Alba	75cl	119.00
Toro Numanthia <i>Spanien - Toro</i>	Numanthia	75cl	99.00
Galon Reserva Toro <i>Spanien - Toro</i>	Bodegas Calon	75cl	75.00
Alion <i>Spanien - Ribera del Duero</i>	Vega-Sicilia	75cl	139.00



Dona Maria Tinto Grand Reserva <i>Portugal - Alentejo</i>	Julio T. Bastos	75cl	79.00
---	-----------------	------	-------



Quinta Generation <i>Chile - Colchagua Valley</i>	Casa Silva	75cl	69.00
---	------------	------	-------



Malbec Coleccion Rutini <i>Argentinien - Mendoza</i>	Rutini Wines	75cl	73.00
--	--------------	------	-------



Don Luis Seleccion Terra <i>Mexico - Baja California</i>	LA. Cetto	75cl	63.00
--	-----------	------	-------

APERITIV UND BITTER

CHF

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

RUM

Havana 3 Años	Kuba	40%	4cl	11.00
Havana 7 Años	Kuba	40%	4cl	12.00
Mocambo 20y	Mexico	40%	4cl	14.00
Villa Rica 23y	Mexico	40%	4cl	16.00

WHISKY

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

GRAPPA

Chardonnay Mormorio della Foresta		40%	2cl	8.50
<i>Villa de Varda</i>				
Gran Riserva Invecchiata Mormorio della Foresta		40%	2cl	9.50
<i>Villa de Varda</i>				
Grappa Moscato Stravecchia 5 years		40%	2cl	12.50
<i>Villa de Varda</i>				

ZUSATZ

Saft / Softdrinks / Mineral				3.00
-----------------------------	--	--	--	------

GIN

CHF

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

KAFFEE

Espresso	4.80
Kaffee	4.80
Doppelter Espresso	5.80
Latte Macchiato	6.80
Milchkaffee / Cappuccino	5.80

FLAMBIERTE KAFFEESPEZIALITÄTEN

Café mexicano	16.50
<i>Kaffe, Tequila, Kahlua, Zucker, Sahne und Zimt</i>	
Carajillo	9.50
<i>Espresso, Brandy, Zucker und Limettenzesten</i>	