



SPEISEKARTE





COCKTAILS

Mojito Havana Club, frische Minze, Limetten, Rohrzucker	14.00
Mojito de Fresa Havana Club, frische Minze, Erdbeeren, Rohrzucker	14.00
Caipirinha Cachaca, Limetten, Rohrzucker	14.00
Caipirinha de Fresa Cachaca, Erdbeeren, Rohrzucker	14.00
Caipiroska (Blanca / Roja) Vodka (Weiss oder Rot), Limetten, Rohrzucker	14.00
Piña Colada Bacardi, Coconut cream, Ananassaft	15.00
Fresa Colada Bacardi, Coconut cream, Erdbeeren	15.00
Margarita Tequila, Curacao Triple sec, Limettensaft	15.00
Margarita Fresa Tequila, Curacao Triple sec, Limettensaft, Erdbeerenektar	15.00
Margarita Mango Tequila, Curacao Triple sec, Limettensaft, Mangonektar	15.00
Banana Daiquiri Bacardi, Limettensaft, Zuckersirup, frische Banane	15.00
Tequila Sunrise Tequila, Orangensaft, Grenadine Sirup	15.00
Daiquiri (Hemingway) Havana Club, Limettensaft, Rohrzucker	15.00
Mai - Tai Bacardi (Dunkel), Aprikosenlikör, Limettensaft, Orangensaft	15.00
La Fruta Passionlikör, Orangensaft, Ananassaft	15.00
Sex en la playa Vodka, Aprikosenlikör, Cranberrysaft, Orangensaft	15.00
La Pisina Bacardi, Cream of Coconut, Blue Curacao, Ananassaft	15.00
Long Island Ice Tea Vodka, Rum, Tequila, Gin, Triple-Sec, Zitronensaft, Coca Cola	18.00
Hugo Cubano Holunderblütensirup, Prosecco, Minze, Limette, Orangenscheibe	13.00

Alkoholfreie COCKTAILS

La Fruta Fresca Mango, frische Banane, Ananassaft, Orangensaft, Rohrzucker	13.00
La Bomba Fresca Mango, Erdbeeren, Banane, Ananassaft, Orangensaft, Rohrzucker	13.00
Mojito Virgen Ginger Ale, frische Minze, Limetten, Rohrzucker	12.00
Mojito Virgen de Fresa Ginger Ale, frische Minze, Erdbeeren, Rohrzucker	12.00
Caipirinha Fit Ginger Ale, Limetten, Rohrzucker	12.00
Caipirinha Fit de Morango Ginger Ale, Erdbeeren, Rohrzucker	12.00
Piñita Colada Coconut cream, Ananassaft	12.00
Fresita Colada Coconut cream, Erdbeeren, Ananassaft	12.00





ENSALADA / SALATE

Ensalada Verde Frischer grüner Salat mit Avocado	11.00
Ensalada Mixta Gemischter Salat, Blattsalate, Avocado, Gurken, Mais, Karotten	12.50
Ensalada El Mex Gemischter Blattsalat mit Mango, Ananas, Avocado, Cherrytomaten, Gurken, rote Zwiebeln, Kartoffelschnitze und Sauerrahmdip	16.50
Ensalada Caesar Caesar Salad ist ein international bekannter Salat der US-amerikanischen Küche, der dem Italo-Amerikaner Cesare Cardini zugeschrieben wird. Die Hauptzutat ist Römersalat, der mit einem speziellen Dressing sowie Croûtons, gehobeltem Speck und Parmesan serviert wird.	19.00
Zusätzlich mit saftigen Poulet Brust-Streifen	24.00
Ceviche de Camarones Crevetten, Jalapeños, Zwiebeln, Avocado pikante Tomatensauce, Lime Juice	19.00
Ensalada de Pollo Typischer mexikanischer Salat mit gebratenem Poulet an Chipeño Sauce, serviert auf Eisbergsalat	20.50
Ensalada de Camarones Sautierte Crevetten an Chipeño Sauce, serviert auf knackigem Eisbergsalat	22.50

NACHOS

Guacamole con Totopos Das wohl bekannteste Gericht aus Mexico. Die mit Käse überbackenen Tortilla Chips werden mit Guacamole, dem bekannten Avocado Mousse, serviert	15.00
Tres Salsas para picar Die mit Käse überbackenen Tortilla Chips werden mit drei verschiedenen Saucen (Salsa Roja, Guacamole, Sourcream) serviert	16.00
Nachos Norteños In Mexico sind Frijoles, die 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	18.00





ENTRADAS / VORSPEISEN

Tapas

16.00

Als Vorspeise oder zum Apéro, mit Käse überbackene Tortilla Chips mit div. Tapas

Garlic - Chili Bread

11.50

Knuspriges Knoblauch - und Chilibrot, serviert mit Salatkorb

Chiles Jalapeños

19.50

Jalapenos sind grüne mexikanische Chiles, die wir Ihnen mit Frischkäse gefüllt und frittiert auf einem Eisbergsalatbett mit Chiipeño Sauce servieren

Chili Cheese Nuggets

12.50

Aus einem goldenen Mantel aus Backteig - knusprig und luftig zugleich. Gefüllt mit cremig-mildem Käse und grünen Jalapeño-Chili-Stückchen. Serviert auf einem Eisbergsalatbett mit Salsa de la Casa.

Alitas de Pollo

24.50

Pouletflügeli, mariniert in einer feinen Gewürzmischung, dazu Salatkorb, Kartoffelschnitze, Sour Cream und Sweet-Chili Dip

Empanadas rellenas de Carne

22.50

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

19.50

Pouletspiessli vom Grill mariniert mit einer süß-scharfen Chilisauce, serviert auf einem Maistortilla dazu mexikanischer Gemüsereis, Maiskolben und Sweet Chili Sauce

Selección de Entradas

30.00

Eine Auswahl aus unseren Vorspeisen, lassen Sie sich überraschen!





QUESADILLA

Quesadilla Tradicional

25.00

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

Quesadilla de Verdura

26.00

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

Quesadilla de Chorizo

26.50

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

Quesadilla de Atun

26.50

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

Quesadilla de Pollo

26.50

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

Quesadilla de Camarones

29.50

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

Quesadilla de Res

28.50

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

Quesadilla Vegano

27.50

Weizentortilla gefüllt mit veganem Käse, Tomatensauce, Champignons und veganem Pulled Pork, serviert mit Sourcream, Frijoles, Guacamole und Salatkorb.





PLATOS FUERTES / HAUPTSPEISEN

Frijoles a la Guajillo 24.50

Mexikanische Bauern-Spezialität

Über Nacht in Wasser eingeweichte weisse Bohnen werden mit Speck, Tomaten und zarten mexikanischen Kräutern nach altem Rezept gekocht und heiss in das hausgemachte goldbraune Krustenbrot abgefüllt.

Serviert mit Frühlingszwiebeln, Paprika, Rettich, Reis und Salz

Pechuga de Pollo al Tequila 31.50

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

Cordón azul a la Mexicana (el Clásico) 32.00

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, Pommes Frites

Tampiquena 42.00

Rindfleischspezialität aus Tampiquena

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

Pollo con Mole 29.50

Zwei bestrichene Poulet Brüste: Eine mit der original mexikanischen Mole Poblano und die andere mit Salsa Verde, aus grünen Tomaten, Peperoni und Kürbiskernen, dazu mexikanischer Gemüsereis und Gemüse

Chili con Carne 29.50

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

Dieses Gericht ist auch heiss, im hausgemachten goldbraunen Krustenbrot abgefüllt erhältlich. + Fr. 4.00

Puntas de Res a la Mexicana 33.00

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

Guachinango a la plancha 32.00

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

Camarones en la Salsa Margarita 33.00

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

Selección combinada típica mexicana pro Person 42.50 **Ab 2 Personen**

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

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

36.00

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

Trocitos de Pollo

32.50

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

Trocitos de Puerco

30.50

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

Trocitos de Pescado

33.00

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

Trocitos de Camarones

35.50

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, und ein Maiskolben werden zu allen Hamburguesas serviert.

Hamburguesa Vegetariano 22.50

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

Hamburguesa Mexicana 23.50

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

Hamburguesa con Pollo 23.50

Hausgemachter Poulet Burger, belegt mit Cheddar-Käse, Eisbergsalat, Tomatenscheiben, Zwiebelscheiben, Peperoni Streifen und Salsa de la Casa

Hamburguesa con Queso 24.50

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

Hamburguesa de la Casa 26.50

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

Hamburguesa de Pollo Grande 28.50

Zwei aus saftigem Poulet Fleisch rassig zubereitete Poulet Burger, belegt mit Doppel Cheddar-Käse, Eisbergsalat, Tomatenscheiben, Zwiebelscheiben, Gurkenscheiben, Peperoni Streifen und Salsa de la Casa

Hamburguesa Grande 30.50

Zwei aus saftigem Rindfleisch rassig zubereitete Hamburger, belegt mit Doppel Cheddar-Käse, Eisbergsalat, Tomatenscheiben, Zwiebelscheiben, Gurkenscheiben, Peperoni Streifen und Salsa de la Casa

EXTRAS

Bacon 02.50

Spiegelei 02.00







FAJITAS

Weizentortillas, die Sie nach Belieben selber füllen

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

Fajitas de Res 36.00

Mit Rindfleischstreifen, Peperoni und Zwiebeln

Fajitas de Puerco 30.50

Mit Schweinscarréstreifen, Peperoni und Zwiebeln

Fajitas de Pollo 34.00

Mit Poulet Streifen, Peperoni und Zwiebeln

Fajitas de Verdura 29.50

Mit frischem Gemüse, Champignons, Peperoni und Zwiebeln

Fajitas Vegano 35.00

Mit veganem Pulled Pork , Peperoni, Zwiebeln und Champignons

Fajitas de Camarones 36.00

Mit Riesencrevetten, Peperoni und Zwiebeln

Fajitas de Pescado 35.00

Mit Wolfbarschfiletstreifen, Peperoni und Zwiebeln

Selección combinada de Fajitas 39.50

Mit Rindfleisch, Poulet, Crevetten, Peperoni und Zwiebeln





TACOS DORADOS

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 **29.50**

Gefüllt mit Rindsgeschnetzeltem, Tomaten und Zwiebeln

Tacos de Puerco **27.50**

Gefüllt mit Schweinsgeschnetzeltem, Tomaten und Zwiebeln

Tacos de Pollo **28.50**

Gefüllt mit Poulet, Tomaten und Zwiebeln

Tacos de Verdura **26.50**

Gefüllt mit frischem Gemüse

Tacos de Pescado **30.50**

Gefüllt mit Wolfbarschfilet, Tomaten und Zwiebeln

Tacos de Camarones **32.00**

Gefüllt mit Riesengarnelen, Tomaten und Zwiebeln





TACOS

Ein Klassiker der mexikanischen Küche!

TACOS CLÁSSICOS

Weiche Maistortillas, gefüllt mit saftigem Fleisch nach Wahl, garniert mit frischem Salat, Tomatenwürfeln, Zwiebeln und Cheddar Käse, serviert mit Sour Cream, hausgemachter Guacamole und Maiskolben

Köstliche Füllungen nach Wahl:

Rind, Poulet, Schwein, Gemüse, veganer Pulled Pork, Fisch oder Crevetten

Taco Chilango

31.00

Eine weiche Tortilla mit der perfekten Mischung aus geschmolzenem Cheddar Käse, deinem Lieblingsfleisch, Pico de Gallo, Salat und Limette.

Taco Yucatan

31.00

Geniesse mit hausgemachter Guacamole bestrichener weicher Tortilla, gefüllt mit deinem Lieblingsfleisch, Salsa Yucatan, Salat und Lime.

Taquesa

33.00

Dieser herz hafte Taco umfasst frisch geriebenen Cheddar-Käse und den typisch cremigen Queso Blanco, der zwischen zwei Mehltortillas gegrillt und mit frisch gegrilltem, mariniertem Fleisch, frischem Salat, frischen Tomatenwürfeln und geriebenem Cheddar-Käse gefüllt wird





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 **29.50**

Gefüllt mit Rindsgeschnetzeltem, Tomaten und Zwiebeln

Enchilada de Puerco **27.50**

Gefüllt mit Schweinsgeschnetzeltem, Tomaten und Zwiebeln

Enchilada de Pollo **28.50**

Gefüllt mit Pouletgeschnetzeltem, Tomaten und Zwiebeln

Enchilada de Verdura **26.50**

Gefüllt mit frischem Gemüse, Tomaten und Zwiebeln

Enchilada Vegano **29.50**

Gefüllt mit veganem Pulled Pork, Tomaten und Zwiebeln

Enchilada de Pescado **31.00**

Gefüllt mit Wolfbarschfilet, Tomaten und Zwiebeln

Enchilada de Camarones **32.50**

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, Pommes Frites oder Ofenkartoffel

Spare Rips a la Mexicana

33.50

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

Spare Rips BBQ

33.50

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

Spare Rips BBQ Hot

33.50

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

Plato Combinado Ribs & Wings

38.50

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)	34.00
Rindssteak	
Pechuga de Pollo	29.50
Pouletbrust	
Pinchos de Camarones-Calamares	35.00
Crevetten-Calamares-Spiess	
Filete de Salmón	33.00
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	14.00
Whiskey Cola	4 cl	14.00
Bacardi Cola	4 cl	14.00
Gin Tonic	4 cl	14.00
Vodka Orange	4 cl	14.00
Vodka Lemon	4 cl	14.00
Vodka Redbull	4 cl	14.00
Malibu Ananas	4 cl	14.00
Campari Orange	4 cl	10.50

APERITIFS – APERITIVOS

	Vol.%		
Martini Bianco	15	4 cl	8.50
Campari	23	4 cl	8.50
Cynar	16.5	4 cl	8.50
Pastis	45	4 cl	8.50
Baileys	17	4 cl	8.50
Ramazotti	40	4 cl	8.50
Averna	32	4 cl	8.50
Grappa	40	4 cl	8.50
Amaretto	28	4 cl	8.50
Aperol	11	4 cl	8.50
Weisswein gepritzt			8.00
Aperol Spritz	11		12.00
(Prosecco, Soda, Orange)			





SPRITOUSEN

Vol. %

Havana Rum Blanco	37.5	4 cl	12.00
Havana Rum añejo	40	4 cl	12.00
Bacardi Premium Black	37.5	4 cl	12.00
Bacardi Rum White	37.5	4 cl	12.00
Cachaca	40	4 cl	12.00
Black Label	40	4 cl	14.00
Ballantines	40	4 cl	12.00
Jack Daniel	40	4 cl	14.00
Chivas Regal	40	4 cl	14.00
Jeam Beam	40	4 cl	14.00
Canadian Club	40	4 cl	14.00
Hennessy Cognac	40	4 cl	12.00
Vodka White	40	4 cl	12.00
Vodka Red Liqueur	24	4 cl	12.00
Vodka Blue Liqueur	20	4 cl	12.00
Malibu Coconut Liqueur	21	4 cl	12.00
Passion Fruit Liqueur	18	4 cl	12.00
Batida de Coco	16	4 cl	12.00
Absolut Vodka	40	4 cl	14.00
Gin	37.5	4 cl	12.00
Bombay Sapphire Gin	47	4 cl	14.00
Hendrick's Gin	44	4 cl	14.00
Monkey 47 Gin	47	4 cl	14.00
Sierra Tequilla Silver	38	4 cl	08.00
Sierra Tequilla Reposado (Gold)	38	4 cl	08.00
Jose Cuervo Tequilla Silver	38	4 cl	09.00
Jose Cuervo Tequilla Gold	40	4 cl	09.00
Gran Orendain Tequilla Blanco	38	4 cl	11.00
Gran Orendain Tequilla Anejo	40	4 cl	11.00

CERVEZA-BIER

Calanda (Offen)	25 cl	5.00
Heineken	25 cl	6.00
Corona (Mexico)	33 cl	8.00
Presidente (Dom. Rep.)	35 cl	8.00
Desperados (Tequila Bier)	33 cl	8.00
Erdinger (Weissbier)	33 cl	8.00
Smirnoff Ice	27.5 cl	8.00

MINERAL

	Offen		Flasche	
Coca Cola	30 cl	4.50	33 cl	5.00
Coca Cola	25 cl	3.50	33 cl	5.00
Fanta Orange			33 cl	5.00
Sprite	30 cl	4.50	33 cl	5.00
Schweppes	25 cl	4.50	20 cl	5.00
Rivella			33 cl	5.00
Mineral	30 cl	4.50	33 cl	4.50
Mineral	25 cl	3.50	33 cl	4.50
Mineral	50 cl	6.00	50 cl	6.80
Sanbitter			20 cl	5.00
Apfelsaft / Apfelschorle			33 cl	5.00
Redbull			25 cl	6.00

JUGOS – FRUCHTSÄFTE

Mango	25 cl	6.50
Tropical (Pfirsich, Banane, Apfel, Ananas)	25 cl	6.50
Guava	25 cl	6.50
Ananassaft	20 cl	6.00
Orangensaft	20 cl	6.00

FRAPPE

Vanilla, Chocolate, Erdbeer, Mocca, Stracciatella, Pistache, Zitrone, Mango, Kokos und Caramellina

8.00

KAFFEE UND TEE

Kaffee	4.50
Espresso	4.50
Tee	4.50
Cappuccino/Schale/Latte macchiato	5.00





GEBURTSTAG

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

Auf Reservation 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.



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