



## COCKTAILS

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

## Alkoholfreie COCKTAILS

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









## ENSALADA / SALATE

- |   |              |
|---|--------------|
| <b>Ensalada Verde</b><br>Frischer grüner Salat mit Avocado  | <b>11.00</b> |
| <b>Ensalada Mixta</b><br>Gemischter Salat, Blattsalate, Avocado, Gurken, Mais, Karotten   | <b>12.50</b> |
| <b>Ensalada El Mex</b><br>Gemischter Blattsalat mit Mango, Ananas, Avocado, Cherrytomaten, Gurken, rote Zwiebeln, Kartoffelschnitze und Sauerrahmdip  | <b>16.50</b> |
| <b>Ensalada Caesar</b><br>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. | <b>19.00</b> |
| <b>Zusätzlich mit saftigen Poulet Brust-Streifen</b>  | <b>24.00</b> |
| <b>Ceviche de Camarones</b><br>Crevetten, Jalapeños, Zwiebeln, Avocado pikante Tomatensauce, Lime Juice   | <b>19.00</b> |
| <b>Ensalada de Pollo</b><br>Typischer mexikanischer Salat mit gebratenem Poulet an Chipeño Sauce, serviert auf Eisbergsalat   | <b>22.50</b> |
| <b>Ensalada de Camarones</b><br>Sautierte Crevetten an Chipeño Sauce, serviert auf knackigem Eisbergsalat   | <b>24.50</b> |

## NACHOS

- |   |              |
|---|--------------|
| <b>Guacamole con Totopos</b><br>Das wohl bekannteste Gericht aus Mexico. Die mit Käse überbackenen Tortilla Chips werden mit Guacamole, dem bekannten Avocado Mousse, serviert  | <b>16.00</b> |
| <b>Tres Salsas para picar</b><br>Die mit Käse überbackenen Tortilla Chips werden mit drei verschiedenen Saucen (Salsa Roja, Guacamole, Sourcream) serviert  | <b>17.00</b> |
| <b>Nachos Norteños</b><br>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 | <b>19.00</b> |









## ENTRADAS / VORSPEISEN

### Garlic - Chili Bread

12.50

Knuspriges Knoblauch - und Chilibrot, serviert mit Salatkorb

### Chiles Jalapeños

19.50

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

### Chili Cheese Nuggets

14.50

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**

**26.00**

Weizentortilla gefüllt mit Cheddar-Käse, Tomatensauce, Champignons, serviert mit Sourcream, Frijoles, Guacamole und Salatkorb

### **Quesadilla de Verdura**

**27.00**

Weizentortilla gefüllt mit Cheddar-Käse, Gemüse, Tomatensauce, Champignons, serviert mit Sourcream, Frijoles, Guacamole und Salatkorb

### **Quesadilla de Chorizo**

**27.50**

Weizentortilla gefüllt mit Cheddar-Käse, Tomatensauce, Champignons und Chorizo, serviert mit Sourcream, Frijoles, Guacamole und Salatkorb

### **Quesadilla de Atun**

**27.50**

Weizentortilla gefüllt mit Cheddar-Käse, Tomatensauce, Champignons und Thunfisch, serviert mit Sourcream, Frijoles, Guacamole und Salatkorb

### **Quesadilla de Pollo**

**27.50**

Weizentortilla gefüllt mit Cheddar-Käse, Tomatensauce, Champignons und Pouletfleisch, serviert mit Sourcream, Frijoles, Guacamole und Salatkorb

### **Quesadilla de Camarones**

**30.50**

Weizentortilla gefüllt mit Cheddar-Käse, Tomatensauce, Champignons und Crevetten, serviert mit Sourcream, Frijoles, Guacamole und Salatkorb

### **Quesadilla de Res**

**29.50**

Weizentortilla gefüllt mit Cheddar-Käse, Tomatensauce, Champignons und Rindfleischstreifen, serviert mit Sourcream, Frijoles, Guacamole und Salatkorb

### **Quesadilla Vegano**

**28.50**

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** 32.50

Gebatene Pouletbrust mit Tequila flambiert, serviert mit einer Chili-Rahmsauce, dazu mexikanischer Gemüseris, Gemüse und Champignons

**Cordón azul a la Mexicana (el Clásico)** 33.00

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 Gemüseris

**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 Gemüseris und Gemüse

**Chili con Carne** 30.50

Rindfleischstücke mit Bohnen in einer pikanten Tomatenchilisauce, serviert mit mexikanischem Gemüseris, 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** 34.00

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

**Guachinango a la plancha** 33.00

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

**Camarones en la Salsa Margarita** 34.00

Gebatene Riesencrevetten an Salsa Margarita, serviert mit mexikanischem Gemüseris, Gemüse und Champignons.

**Selección combinada típica mexicana pro Person** 44.50  
**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 Gemüseris, 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**

**37.00**

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

### **Trocitos de Pollo**

**33.50**

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

### **Trocitos de Puerco**

**31.50**

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

### **Trocitos de Pescado**

**34.00**

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



### **Trocitos de Camarones**

**36.50**

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 Gemüseris, Frijoles, Guacamole, Salsa Roja, Sourcream und einem Maiskolben serviert

#### **Fajitas de Res** **37.00**

Mit Rindfleischstreifen, Peperoni und Zwiebeln

#### **Fajitas de Puerco** **31.50**

Mit Schweinscarréstreifen, Peperoni und Zwiebeln

#### **Fajitas de Pollo** **35.00**

Mit Poulet Streifen, Peperoni und Zwiebeln

#### **Fajitas de Verdura** **30.50**

Mit frischem Gemüse, Champignons, Peperoni und Zwiebeln

#### **Fajitas Vegano** **36.00**

Mit veganem Pulled Pork , Peperoni, Zwiebeln und Champignons

#### **Fajitas de Camarones** **37.00**

Mit Riesencrevetten, Peperoni und Zwiebeln

#### **Fajitas de Pescado** **36.00**

Mit Wolfbarschfiletstreifen, Peperoni und Zwiebeln

#### **Selección combinada de Fajitas** **40.50**

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** **30.50**

Gefüllt mit Rindsgeschnetzeltem, Tomaten und Zwiebeln

### **Tacos de Puerco** **28.50**

Gefüllt mit Schweinsgeschnetzeltem, Tomaten und Zwiebeln

### **Tacos de Pollo** **29.50**

Gefüllt mit Poulet, Tomaten und Zwiebeln

### **Tacos de Verdura** **27.50**

Gefüllt mit frischem Gemüse

### **Tacos de Pescado** **31.50**

Gefüllt mit Wolfbarschfilet, Tomaten und Zwiebeln

### **Tacos de Camarones** **33.00**

Gefüllt mit Riesencrevetten, 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

**32.00**

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

#### Taco Yucatan

**32.00**

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

#### Taquesa

**34.00**

Dieser herzhafteste Taco umfasst frisch geriebenen Cheddar-Käse und den typischcremigen Queso Blanco, der zwischen zwei Mehl tortillas 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** **30.50**

Gefüllt mit Rindsgeschnetzeltem, Tomaten und Zwiebeln

### **Enchilada de Puerco** **28.50**

Gefüllt mit Schweinsgeschnetzeltem, Tomaten und Zwiebeln

### **Enchilada de Pollo** **29.50**

Gefüllt mit Pouletgeschnetzeltem, Tomaten und Zwiebeln

### **Enchilada de Verdura** **27.50**

Gefüllt mit frischem Gemüse, Tomaten und Zwiebeln

### **Enchilada Vegano** **30.50**

Gefüllt mit veganem Pulled Pork, Tomaten und Zwiebeln

### **Enchilada de Pescado** **32.00**

Gefüllt mit Wolfbarschfilet, Tomaten und Zwiebeln

### **Enchilada de Camarones** **33.50**

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

**34.50**

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

### Spare Rips BBQ

**34.50**

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

### Spare Rips BBQ Hot

**34.50**

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

### Plato Combinado Ribs & Wings

**39.50**

Das Highlight! Das Beste von Beidem. Spare Ribs an unserer BBQ-Marinade und goldbraune Wings, abgerundet mit Chiles Jalapeños









## ASADOS/GRILLKARTE

<b>Lomo de Res</b> Rindsentrecôte	200 gr.	42.00
<b>Ojo de Bife</b> Rindshohrücken Steak	200 gr.	40.00
<b>Filete de Res</b> Rindsfilet	200 gr.	49.00
<b>Chuletas de Cerdo Ibérico</b> Iberico-Schweinskoteletts	200 gr.	37.00
<b>Chuletas de Cordero</b> Lammkoteletts	200 gr.	38.00
<b>Pechuga de Pollo</b> Pouletbrust	240 gr.	32.50
<b>Surf and Turf Spiess</b> Rindsfilet-Crevetten-Spiess	250 gr.	48.00
<b>Pinchos de Camarones-Calamares</b> Crevetten-Calamares-Spiess	250 gr.	38.00
<b>Filete de Salmón</b> Lachssteak	200 gr.	36.00
<b>Grillmix / Parrillada Mixta</b> <u>Ab 2 Personen</u>	<u>pro Person</u>	<b>56.50</b>

### Eine reichhaltige Auswahl an gegrillten Spezialitäten:

- Rindsentrecôte
- Rindshohrücken
- Iberico-Schweinskotelett oder Lammkoteletts
- Pouletbrust
- Crevetten & Calamari-Spiess

Beilagen: Bei allen Grill Spezialitäten sind zwei dieser Beilagen nach Wahl inbegriffen

Salat, Gemüse, Gemüse Enchilada, Maiskolben, Ofenkartoffel, Kartoffelschnitze, Pommes Frites oder mexikanischer Gemüserais

Salsas / Saucen /Sauce: Chili-Butter, Mole Poblano, Salsa Verde oder Salsa Roja

Jede zusätzliche Sauce : Fr. 2.50

Jede zusätzliche Beilage : Fr. 6.00



## 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 Tequila Silver	38	4 cl	09.00
Jose Cuervo Tequila Gold	40	4 cl	09.00
Gran Orendain Tequila Blanco	38	4 cl	11.00
Gran Orendain Tequila Anejo	40	4 cl	11.00



## 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

