



EIGENE PRODUKTION

Im Jahr 2017, also vor Eröffnung unseres Restaurants, haben wir die Zusammenarbeit mit verschiedenen Schweizer Bio-Bauern begonnen. In unserem Auftrag kultivieren sie für uns verschiedene Produkte, welche wir für unsere authentische mexikanische Küche brauchen. Deshalb kann es sein, dass z.B. die Chilis in Geschmack, Schärfegrad und Farbe variieren. Es sind Naturprodukte und von vielen Faktoren abhängig. Wir bitten diesbezüglich um Verständnis.

ZUM APÉRO

Molcajete de guacamole con chapulines (V und VV möglich) für 2 Pers. 21.00
 Avocado | Tomaten | Koriander | Zwiebeln | Gewürze | Chile Serrano |
 Heuschrecken (separat serviert) | Dreierlei von unseren hausgemachten Totopos

VORSPEISEN

Sopa de frijol V (VV möglich)
 Schwarze Bohnen | Rotwein | Zwiebeln | Epazote | Avocado | Frischkäse | Crème Fraiche |
 Hausgemachte gebratene Tortilla Stäbchen

Cocktail de camarones
 Black Tiger Crevetten | Tomaten und Tomatensauce | Avocado | hausgemachte Tostada

Enmolada (V und VV möglich)
 Hausgemachte Tortilla | Poulet | Mole | Crème Fraiche | Sesam Samen | Rote eingelegte Zwiebeln als Deko



TACOS

Tacos al pastor
 Hausgemachte blaue Maistortillas | Schweinefleisch | Chile Guajillo
 Zwiebeln | Koriander | Ananas | Dreierlei unserer frischen
 hausgemachten Saucen ohne Käse
 mit Käse

Tacos de pescado
 Frisch frittiert im Mantel (Mehl) | Coleslaw Salat (Rotkohl/Wirsing/Karotten) |
 Dreierlei unserer frischen hausgemachten Saucen ohne Käse
 mit Käse

Tacos vegi V (VV möglich)
 Hausgemachte blaue Maistortillas | Pleos (Pilze) | Tomaten | Bohnen
 Zwiebeln | Avocado | Dreierlei unserer frischen
 hausgemachten Saucen ohne Käse
 mit Käse



EL Alebríje

SABOR A MÉXICO

HAUPTSPEISEN

Mixiote de cordero

Lamm Haxe | Adobado (Sauce) | Consomé (Reis, Karotten, grüne Bohnen, Kichererbsen) | Tortillas

Carnitas de pato

Confierte Ente | Nopales-Salat | Frühlingszwiebeln | Reis | separat serviert mit Koriander, Zwiebeln, Tortillas und drei unserer hausgemachten Salsas

Salmón en costra de chiles

Lachs | Chili Kruste | Süsskartoffeln | Spinat | Zwiebeln

Chile relleno en salsa roja **V**

Chile Poblano gefüllt | Porto Bello Pilzen | Kartoffeln | Karotten | Erbsen | Tomaten | Zwiebeln | Frischkäse | Ei-Mantel | Reis
Sauce: Tomaten | Chile Guajillo | Epazote



DESSERT

Nuestra interpretacion de Churros rellenos y helado de yogurt con arándanos **V**

Churro | Kochbanane | Schoggi | Heidelbeer-Joghurt-Glace | Nüsse

Flan de café **V**

Eier | Milch | Kaffee | Zucker | Zimt

Espresso 55 (Cocktail) **V**

Espresso | Mezcal | Baileys | Kondensmilch | Vanille

DEGUSTATION ODER MENU-SURPRISE

Wählen Sie ab 2 Gängen selbst oder lassen Sie sich vom Küchenchef überraschen!

2 Gang	CHF	69.00
3 Gang	CHF	87.00
4 Gang	CHF	105.00
5 Gang	CHF	123.00

HERKUNFT FLEISCH und FISCH

Schwein, Poulet	CH	Lachs	NOR
Lamm	UK/IE	Crevetten	VNM
Ente	FR	Dorade	GR

ZEICHENERKLÄRUNG

V	=	Vegetarisch
VV	=	Vegan

ALLERGENE

Wenn Sie Allergien haben, teilen Sie dies bitte unserem Service-Personal mit. Wir geben gerne Auskunft, in welchen Speisen was enthalten ist.

A	Gluthenhaltige Getreide	H	Schalenfrüchte
B	Krebstiere	L	Sellerie
C	Eier von Geflügel	M	Senf
D	Fisch	N	Sesamsamen
E	Erdnüsse	O	Schwefeloxid und Sulfite
F	Sojabonen	P	Lupinen
G	Milch von Säugetiere	R	Weichtiere von Schnecken, Muscheln, Tintenfische