

MENU

HACIENDA MAHLA



ENTRADAS/ VORSPEISEN

Sopa de tortilla | 11

mexikanische Tomatensuppe mit knackigen Tortillachips

Ensalada mixta | 13 Vegetarisch

Blattsalat mit einer Auswahl an frischem saisonalen Gemüse

Guacamole con totopos | 14.5 Vegan

Frisch zubereitete Guacamole mit hausgemachten Maistortillachips

Guacamole con trozos de chicharron | 17.5

Frisch zubereitete Guacamole mit knusprig gebratener Schweineschwarte

Tostada de atun | 15

Frischer, mariniertes Thunfisch auf einer knusprigen Tostada, verfeinert mit Chipotle-Mayonnaise und roten Zwiebeln

Tostada de hongos al ajillo | 10,5

marinierter Pilze auf einer knusprigen Tostada, verfeinert mit Chipotle-Mayonnaise und roten Zwiebeln

Quesa Birria | 12

Knusprige Tortilla gefüllt mit zartem Birria-Rindfleisch und geschmolzenem Käse, serviert mit einer aromatischen Consomé

Sope de pollo | 11.5

Frittierte Maistortilla mit Schwarzen Bohnen, Sauerrahm, Feta und Poulet Fleisch

Sope vegetariano | 10.5 Vegetarisch

Frittierte Maistortilla mit gemischten Pilzen dazu Sauerrahm und Feta

Preise in CHF inkl. MwSt.

PLATOS FUERTES/ HAUPTSPEISEN

Pato con Mole Poblano | 43

Entenbrust an Mole Poblano, mit cremigem Zucchini-Reis

Costillas de cerdo en salsa Tamarindo | 39

Glasierte Schweinerippchen, mit cremigem Karotten-/ Kürbispüree, einer Portion Pommes Allumettes und aromatischer Tamarinden Sauce

Ceviche de Lubina | 29.50

Frische Wolfsbarschstücke in Limettensaft mariniert, mit Tomate, Zwiebel, Koriander und einem Hauch Chili

Filet de Res 180g | 49

Zartes Rindsfilet, begleitet von cremigem Selleriepüree, Kartoffel Pavé gerösteten Frühlingszwiebeln und einer aromatischen Waldpilzsoße, vollendet mit einer Demi-Glace

Enmolada de verduras | 28 Vegetarisch

Mais-Tortilla gefüllt mit Zucchini und Spinat, überzogen mit mexikanischer Mole, garniert mit frischem Käse und geröstetem Sesam

Enchiladas vegetariano | 27 Vegetarisch

Mit Pilzen gefüllte Taquitos, in einer cremigen, grünen Tomatillosauce garniert mit Sauerrahm, Käse und frischem Koriander

Enchiladas de Pollo | 29

Mit Poulet gefüllte Taquitos, in einer cremigen, grünen Tomatillosauce, garniert mit Sauerrahm, Käse und frischem Koriander

TACOS je 4 Stück

Tacos Birria con consomé | 30

Zarte Rindfleisch-Tacos, geschmort in einer kräftigen Sauce und serviert mit Limette und einer aromatisch, würzigen Consomé

Tacos de Cochinita Pibil | 30

Schweinefleisch, in Achiote und Bananenblättern gegart, serviert mit eingelegten roten Zwiebeln und Limette

Tacos de Asada | 34

Gegrilltes Rindfleisch serviert mit Avocado, Zwiebeln, Koriander, Limette und einer Salsa

Tacos de Camaron empanizado | 31

Panierte Crevetten mit frischer Guacamole, Rotkohl, hausgemachter Chipotle-Mayo und Limette

Tacos de Berenja Frita | 28 Vegetarisch

Knusprig panierte Auberginenstreifen, serviert mit frischem Rotkohlsalat und hausgemachter Chipotle-Mayo

POSTRES/ DESSERTS.

Pastel de Elote | 14

Saftiger Maiskuchen, serviert mit erfrischenden Fior di Latte Eis

Pastel Tres Leches | 14.50

Saftiger Biskuitkuchen, getränkt in drei Milchsorten

Flan de Queso con Helado de Caramelo | 13.50

Frischer Käseflan, serviert mit einer Kugel Karamell Eis

Churros con Chocolate o Cajeta | 10

Churros wahlweise mit Schokoladen oder Karamellsosse

Helado / Glace

Eiscreme : Vanille, Schokolade, Stracciatella,
Kokosnuss, Fior di Latte

Sorbet : Zitrone, Orange Prosecco, Mango

1 KUGEL 5.50

2 KUGELN 10.50

3 KUGELN 15