



SPEISEKARTE

VORSPEISEN UND SALATE / ENTRADAS Y ENSALADAS

BOLITAS DE QUESO Gebackene Käsebällchen, Käse Hausmischung	9.50
CROQUETAS DE YUCA Frisch geriebene Maniok-Kroketten	11.00
CHORREADA DE YUCA HORNEADA Maniokwürfel überbacken mit Zwiebeln an Käse-Rahm Sauce	15.00
ENSALADA MIXTA Gemischter Salat (Hausdressing)	9.50
ENSALADA CARIBBEAN Thunfisch, Zwiebeln, Saisonsalat und Tomaten	16.50

HAUPTSPEISEN / PLATOS PRINCIPALES

LA BANDERA DOMINICANA Carne de res o pollo guisada con arroz blanco y habichuelas guisadas. Feinstes Rindsragout oder Poulet ragout mit Reis und Bohnensauce	30.00
CARNE DE RES O DE POLLO GUISADA CON MORO DE GUANDULES Rindsragout oder Poulet ragout, dazu Reis mit Kichererbsen	28.00
BISTEC DE RES ENCEBOLLADO CON TOSTONES O PAPAS FRITAS Zartes Rindspallard an gedünsteten Zwiebeln und Peperoni, dazu gebackene Kochbananen oder Pommes Frites	30.00
ENTRECOTE A LA PARRILLA CON BATATAS FRITAS Grilliertes Entrecôte mit Süsskartoffel-Pommes und Gemüse	39.00
SANCOCHO CON ARROZ BLANCO Y AGUACATE Dominikanisches Eintopfgericht mit Maniok, Gemüsebananen, Kürbis, Rindfleisch und Poulet mit Trockenreis und Avocado scheiben	28.00
PICA POLLO CON TOSTONES Knusprige Pouletstückchen mit gebackenen Kochbananen oder Pommes, dazu unsere exquisite sweet & sour Sauce	30.00
CHICHARRON DE CERDO CON YUCA Kross gebackene Schweine Brustspitzen mit geschmortem Maniok, dazu unsere sweet & sour Sauce	30.00
MANGU CON SALAMI, QUESO, HUEVO FRITO Y CEBOLLA Wurst & Käse mit Spiegelei und gedünsteten Zwiebeln	30.00
PECHUGA DE POLLO A LA PARRILLA CON ENSALADA MIXTA Pouletbrust vom Grill mit gemischtem Salat oder Beilage nach Wahl	25.00
FRITURA MIXTA Frittierte Fleischspezialitäten (für Kenner)	30.00/40.00

VOM MEER / DEL MAR

CAMARONES A LA PLANCHA CON ARROZ BLANCO Y VERDURAS Grillierte Riesenscrevetten mit Reis und Gemüse	40.00
CAMARONES AL AJILLO CON ARROZ BLANCO O MORO DE HABICHUELA Marinierte Crevetten an gedünsteten Zwiebeln und Peperoni dazu Trockenreis oder Reis mit roten Bohnen	35.00
MERO AL COCO CON ARROZ BLANCO Y VEGETALES Dorschfilet an einer Tomaten-Kokoscremesauce (Hausrezept) dazu Basmatireis und Gemüse	30.00
PESCADO FRITO ENTERO CON TOSTONES Frittierter Fisch mit gebackene Kochbananen	30.00
ESPAGUETIS CON CAMARONES Y AJILLO EN SALSA DE NATA Spaghetti mit Scampi und Knoblauch an feinsten Rahmsauce	27.00

MENU MEXICANO

2 FAJITAS DE POLLO Gefüllt mit marinierten Pouletbruststreifen, Zwiebeln, Peperoni, Käse und Sour Cream dazu Reis	26.00
2 FAJITAS DE RES Gefüllt mit gebratenem Rindfleisch, Peperoni, Zwiebeln, Cheddar-Käse und Sauerrahm dazu Reis	28.00
2 FAJITAS DE CAMARONES Gefüllt mit marinierten Crevetten, Knoblauch, Peperoni, Zwiebeln, Cheddar-Käse und Crème fraîche dazu Reis	29.00
2 FAJITAS CON VEGETALES Gefüllt mit Saisongemüse, Peperoni, Zwiebeln, Sour Cream und Käse	24.00
PECHUGA DE POLLO EN SALSA DE COCO CON ARROZ Y FRIJOLES ROJO Pouletbrust an Kokossauce dazu Reis mit roten Bohnen	29.00
COSTILLA HORNEADA A LA MEXICANA CON BATATAS FRITAS Y ENSALADA Fein marinierte Spareribs Mexican Style mit Süsskartoffel-Pommes und Salat dazu Dip-Saucen	39.00

ESPECIALIDADES / SPEZIALITÄT

MOFONGO DE CAMARONES O DE CHICHARRONES GESTAMPFTE KOCHBANANEN MIT CREVETTES AN KOKOS - SAUCE. GESTAMPFTE KOCHBANANEN MIT GEBACKENE SCHWEINBRUST AN ZWIEBEL - TOMATEN - SAUCE 33.00 - 30.00 MOFONGO MIXTO MIT CREVETTES UND SCHWEINBRUST 35.00	
---	--

TALLARINES AL SALMÓN EN SALSA DE CREMA NUDELN MIT LACHS- RAHM - SAUCE 26.00	
---	--

CHOFAN DE POLLO GEBRATENER JASMINREIS MIT PULETFLAISCH. SCHINKENWÜRFEL, GEMÜSE UND EIERSTREIFEN 27.00	
--	--

GORDON BLEU DE CERDO O DE POLLO RELLENO DE JAMÓN Y QUESO CON PAPA ENCEBOLLADA CON ZANAHORIA 27.00	
--	--

PECHUGA RELLENA DE PLÁTANO MADURO Y QUESO ENVUELTO EN BACON CON SALSA DE MANGO Y PAPA AL AJO SALTEADA. POULETBRUST GEFÜLLT MIT SÜSSEN KOCHBANANEN UND KÄSE IM SPECKMANTEL AN MANGOSAUCE DAZU ARTISCHOKKEN - WEDGES. 35.00	
---	--

NIDDE PURÉ DE YUCA RELLENO DE CARNE MOLIDA Y QUESO MANIOK - PÜREE KUGEL GEFÜLLT MIT HACKFLEISCH UND KÄSE. 20.00	
--	--

EXTRA BEILAGEN PREIS PRO BEILAGE Papas Fritas, Tostones, Arroz blanco, Moro de habichuela, Moro de guandules, Habichuela o Guandules guisado, Batatas Fritas Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. The Caribbean Team Fleisch&Fischdeklaration: Schweine (CH) Rind (CH) Fleisch (CH, Brasil & Uruguay) Rind (CH, Brasil & Uruguay) Poulet (CH&Brasil) Crevetten (Vietnam) Dorschfilet (Nordatlantik) Kann mit Hormonen als Leistungsförderer erzeugt worden sein und/oder kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein. Alle Preise in Schweizer Franken / Alle Preise inkl. 7.7 Mwst.	
--	--

MENÚ DE BEBIDAS / GETRÄNKEKARTE

WARMETRÄNKE CAFFÈ CREME ESPRESSO DOPPELTER ESPRESSO MILCHKAFFEE TEE (DIVERSE)	4.50 4.50 6.50 4.50 4.00
SPEZIAL KAFFEE UND TEE KAFFEE FERTIG CORETTO GRAPPA TEE RUM	7.00 7.00 6.00
MINERALWASSER /SÜSSGETRÄNKE MINERALWASSER RHÄZÜNSER MINERALWASSER ARKINA COCA COLA COCA COLA ZERO SPRITE OFFEN APFELSCHORLE RAMSEIER RIVELLA BLAU SCHWEPPES BITTER LEMON SCHWEPPES TONIC RED BULL	3.5 DL 5.00 3.5 DL 5.00 3.3 DL 5.00 3.3 DL 5.00 3.0 DL 5.00 3.3 DL 5.00 3.3 DL 5.00 2.0 DL 5.00 2.0 DL 5.00 2.5 DL 6.00
FRUCHTSÄFTE GUAVA SAFT MANGO SAFT ANANASSAFT OFFEN ORANGENSAFT OFFEN	3.3 DL 6.50 3.3 DL 6.50 3.0 DL 5.00 3.0 DL 5.00
BIERE STANGE FELDLSCHLÖSCHEN HELL STANGE PANACHÉ FELDLSCHLÖSCHEN ALKOHOLFREI FELDLSCHLÖSCHEN HELL FLASCHE HEINEKEN ERDINGER WEISSBIER CORONA PRESIDENTE	2.5 DL 5.00 / 5 DL 7.50 2.5 DL 5.00 / 5 DL 7.50 3.0 DL 6.00 3.0 DL 6.00 2.5 DL 6.00 5.0 DL 9.00 3.3 DL 8.00 3.55 DL 8.00
WEISSWEINE PINOT GRIGGIO SAINT-SAPHORIN GESPRIJTZER WEISSWEIN	1.0 DL 7.00 / 7.5 DL 130.00 1.0 DL 8.00 / 7.0 DL 160.00 8.50
ROTWEINE RIOJA BARON DE LEY (SP) PRIMITIVO DI MANDURIA (IT)	1.0 DL 7.00 / 7.5 DL 130.00 1.0 DL 7.50 / 7.5 DL 130.00
ROSÉ WEIN OEIL DE PERDRIX	1.0 DL 7.50 / 7.5 DL 130.00
CHAMPAGNER UND SCHAUMWEINE MOËT ET CHANDON BRUT MOËT ET CHANDON ICE PROSECCO IL PONTE	1DL 15.00 / 7.5 DL 130.00 7.5 DL 160.00 1DL 9.00 / 7.5 DL 70.00
APERITIF & DIGESTIF CAMPARI CAMPARI SODA CAMPARI ORANGE APEROL APEROL SPRIZZ MARTINI BIANCO FERNET BRANCA AMARO AVERNA JÄGERMEISTER NARDINI GRAPPA MAMAJUANA AMARETTO DI SARONNO HENNESSY COGNAC FINE SPIRITUOSEN	23.0% 4CL 8.00 11.00 12.00 4CL 8.00 11.00 15% 4CL 7.50 39% 4CL 7.50 29% 4CL 7.50 39% 4CL 8.00 39% 4CL 8.00 28% 4CL 7.00 28% 4CL 8.00 28% 4CL 15.00
SPEZIAL KAFFEE UND TEE WHISKY EL MARITO CHIVAS REGAL 12J CHIVAS REGAL 18J BLACK LABEL BALLANTIN BLUE LABEL JACK DANIELS	40% 4CL 12.00 40% 4CL 17.50 40% 4CL 12.50 40% 4CL 10.00 40% 4CL 42.00
TEQUILA SIERRA TEQUILA BLANCO SIERRA TEQUILA ANTIGUO	38% 4CL 9.50 40% 4CL 11.00
RON BRUGAL EXTRA VIEJO BRUGAL LEYENDA BARCELO GRAN AÑEJO BARCELO IMPERIAL BARCELO BLANCO BARCELO IMPERIAL 30 AÑOS HAVANA CLUB 7AÑOS CACHAÇA	37.5% 4CL 12.00 38% 4CL 17.00 38% 4CL 12.00 38% 4CL 14.00 37.5% 4CL 12.00 43% 4CL 12.00 40% 4CL 10.00 39% 4CL 7.50
GIN BOMBAY DRY GIN HENDRIK'S	40% 4CL 12.00 41.4 % 4 CL 15.00
VODKA ABSOLUT GREY GOOSE ROTTER RED BULL VODKA	40% 4CL 12.00 40% 4CL 15.00 25% 4CL 9.00
LIKÖRE MALIBU COCO BAILEYS	21 % 4 CL 9.00 17 % 4 CL 9.00
LONGDRINKS CUBALIBRE (RON BRUGAL & COCA COLA) WHISKEY COLA (BALLANTINES & COCA COLA) GAIPIRINHA (CACHAÇA, LIMETTEN,ROHZZUCKER & CRASHED ICE) GIN TONIC (BOMBAY GIN, SCHWEPPES TONIC & LIMETTE) VODKA LEMON (ABSOLUT VODKA, SCHWEPPES LEMON) 15.00 15.00 15.00 15.00	

Alle Preise in Schweizer Franken / Alle Preise inkl. 7.7 Mwst.

MENU

RESTAURANT

DELIVERY

07
67
19
30
20

