

THE CARIBBEAN



RESTAURANT

SPEISEKARTE / MENÚ

VORSPEISEN UND SALATE / ENTRADAS Y ENSALADAS

BOLITAS DE QUESO

Gebackene Käsebällchen, Käse Hausmischung

9.50

CROQUETAS DE YUCA

Frisch geriebene Maniok-Krokette

11.00

CHORREADAS DE YUCA HORNEADA

(FÜR 2 PERSONEN)

Maniokwürfel überbacken mit Zwiebeln
an Käse-Rahm Sauce

19.50

ENSALADA MIXTA

Gemischter Salat (Hausdressing)

9.50

ENSALADA CARIBBEAN

Thunfisch, Zwiebeln, Saisonsalat und
Cherry Tomaten

16.50



HAUPTSPEISEN / PLATOS PRINCIPALES

- LA BANDERA DOMINICANA

30.00

Carne de res o pollo guisada con arroz blanco y habichuelas guisadas

Feinstes Rindsragout oder Pouletragout mit Reis und Bohnensauce

- CARNE DE RES O DE POLLO GUIBADA CON MORO DE GUANDULES

28.00

Rindsragout oder Pouletragout, dazu Reis gemischt mit roten Bohnen

- BISTEC DE RES ENCEBOLLADO CON TOSTONES O PAPAS FRITAS

30.00

Zartes Rindspailard an gedünsteten Zwiebeln und Peperoni, dazu, Pommes frites oder gebackene Kochbananen

- ENTRECOTE A LA PARILLA CON BATATAS FRITAS

39.00

Grilliertes Entrecôte mit Süsskartoffel-Pommes und Gemüse

- SANCOCHO CON ARROZ BLANCO Y AGUACATE

28.00

Dominikanisches Eintopfgericht mit Maniok, Gemüsebananen, Kürbis, Rindfleisch und Pouletfleisch mit Trockenreis und Avocado schein



THE CARIBBEAN
RESTAURANT



- PICA POLLO CON TOSTONES O PAPAS FRITAS 30.00

Knusprige Pouletstückchen mit Pommes Frites oder gebackene Kochbananen, dazu unsere exquisite Sweet&Sour & Bacon Dip-Saucen



- CHICHARRÓN DE CERDO CON YUCA 30.00

Kross gebackene Schweine Brustspitzen mit geschmortem Maniok, dazu unsere Sweet&Sour & Bacon Dip-Saucen



- MANGÚ CON SALAMI, QUESO, HUEVO FRITO Y CEBOLLA 30.00

Feinstes Kochbananen-Püree mit gebackener Wurst & Käse mit Spiegelei und gedünsteten Zwiebeln

- MOFONGO DE CAMARONES O CHICHARRONES 30.00 / 33.00

- Gestampfte Kochbananen mit Cheddar Käse überbacken, dazu Crevetten an Kokos-Sauce
- Gestampfte Kochbananen mit Cheddar Käse überbacken, dazu gebackene Schweinbrust, Zwiebeln und Sweet&Sour Dip Sauce



- MOFONGO MIXTO (Beides) 35.00

Mit Crevetten und Schweine Brustspitzen



THE CARIBBEAN
RESTAURANT

- CORDON BLEU

De cerdo o de pollo relleno de jamón y queso con papa y zanahoria

Hausgemachtes Cordon Bleu an Cocktail-Käse Sauce gefüllt mit Schinken, Käse dazu Kartoffeln und Karotten

29.00



- PECHUGA DE POLLO A LA PARRILLA CON ENSALADA MIXTA

Pouletbrust vom Grill mit gemischtem Salat oder Beilage nach Wahl

25.00

- CHOFAN DE POLLO

Gebratener Jasminreis mit Pouletwürfel, Schinkenstreifen, Gemüse und Eier

27.00



- PECHUGA RELLENA DE PLÁTANO MADURO Y QUESO ENVUELTO EN BACON CON SALSAS DE MANGO Y PAPA SALTEADAS AL AJO

Ofengebackene Poutletbrust gefüllt mit süßen Kochbananen und Käse im Speckmantel an Mangosauce dazu Kartoffel-Wedges (ca.25 min Wartezeit)

35.00



THE CARIBBEAN
RESTAURANT

**- NIDO DE PURÉ DE YUCA RELLENO DE
CARNE MOLIDA Y QUESO**

Maniok-püree Kugel gefüllt mit zartem
Rindfleisch und Käse

20.00



**- TALLARINES AL SALMÓN O AL POLLO
EN SALSA DE CREMA**

Nudeln mit Lachs oder Pouletwürfel an
feinster Rahmsauce

26.00



- EXTRA BEILAGEN PREIS PRO BEILAGE:

8.00

Papas Fritas / Pommes Frites

Batatas Fritas / Süsskartoffel Frites

Tostones / Gebackene Kochbananen

Arroz blanco / Jasminreis

Moro de habichuelas / Reis mit roten Bohnen

Moro de guandules / Reis mit Kichererbsen

Habichuelas o Guandules guisado

MENÚ MEXICANO



- 2 FAJITAS DE POLLO

28.00

Gefüllt mit marinierten Pouletbruststreifen,
Zwiebeln, Peperoni, Käse und Sour Cream dazu Reis

- 2 FAJITAS DE RES

29.00

Gefüllt mit gebratenem Rindfleisch, Peperoni,
Zwiebeln, Cheddar-Käse und Sauerrahm dazu Reis

- 2 FAJITAS DE CAMARONES

30.00

Gefüllt mit marinierten Crevetten, Knoblauch, Peperoni,
Zwiebeln, Cheddar-Käse und Crème fraiche dazu Reis

- 2 FAJITAS CON VEGETALES

24.00

gefüllt mit Saisongemüse, Peperoni, Zwiebeln, Sour
Cream und Käse

- PECHUGA DE POLLO EN SALSA DE COCO

29.00

CON ARROZ Y FRIJOLES ROJO

Poulebrust an Kokossauce dazu Reis mit roten Bohnen

- COSTILLA HORNEADA A LA MÉXICANA CON

39.00

BATATAS FRITAS Y ENSALADA (Nr.1 in Zürich)

Fein marinierte Ofenfrische **Spareribs** Mexican Style
mit Süsskartoffel-Pommes und Salat dazu Dip-Saucen
(Wartezeit ca. 25 min.)





VOM MEER / DEL MAR

CAMARONES A LA PLANCHA 40.00

CON ARROZ BLANCO Y VEGETALES

Grillierte Riesencrevetten mit Reis und Gemüse

CAMARONES AL AJILLO 35.00

CON ARROZ BLANCO O MORO DE HABICHUELA

Marinierte Crevetten an Knoblauch-Sauce

dazu Trockenreis oder Reis mit roten Bohnen

MERO AL COCO CON ARROZ BLANCO Y VEGETALES 30.00

Dorschfilet an Tomaten-Kokoscremesauce

(Hausrezept) dazu Basmatireis und Gemüse

ESPAGUETIS CON CAMARONES AL AJILLO 27.00

EN SALSA DE NATA

Spaghetti mit Scampi und Knoblauch an

feinster Rahmsauce

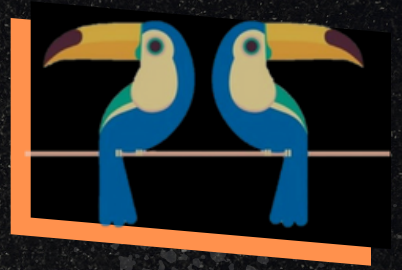
30.00

PESCADO FRITO ENTERO CON TOSTONES

Frittierter Fisch mit gebackene Kochbananen



GETRÄNK BEBIDAS



MINERALWASSER / SÜSSGETRÄNKE

MINERALWASSER RHÄZÜNSER	3.5 DL	5.00
MINERALWASSER ARKINA	3.5 DL	5.00
COCA COLA	3.3 DL	5.00
COCA COLA ZERO	3.3 DL	5.00
SPRITE OFFEN	3.0 DL	5.00
APFELSCHORLE RAMSEIER	3.3 DL	5.00
RIVELLA BLAU	3.3 DL	5.00
SCHWEPPE BITTER LEMON	2.0 DL	5.00
SCHWEPPE TONIC	2.0 DL	5.00
RED BULL	2.5 DL	6.00



FRUCHTSÄFTE

GUAVASAFT (Natural)	3 DL	7.50
MANGOSAFT (Natural)	3 DL	7.50
TAMARINDOSAFT (Natural)	3 DL	7.50
PASSIONFRUCHTSAFT (Natural)	3 DL	7.50
ANANASSAFT OFFEN	3 DL	5.00
ORANGENSAFT OFFEN	3 DL	5.00



GETRÄNK BEBIDAS

BIER / CERVEZAS

STANGE FELDSCHLÖSSCHEN HELL	2.5 DL	5.00 / 5 DL	7.50
STANGE PANACHÈ	2.5 DL	5.00 / 5 DL	7.50
FELDSCHLÖSSCHEN ALKOHOLFREI		3.0 DL	6.00
FELDSCHLÖSSCHEN HELL FLASCHE		3.0 DL	6.00
GRIMBERGEN BLANCHE		2.5 DL	6.00
HEINEKEN		2.5 DL	6.00
ERDINGER WEISSBIER		5.0 DL	9.00
CORONA		3.3 DL	8.00
PRESIDENTE		3.55 DL	8.00

WEINE / VINO

WEISS WEINE

PINOT GRIGGIO	1 DL	7.00 / FL	51.00
SAINT-SAPHORIN	1 DL	8.00 / FL	58.00
WHITE WINE WITH CARBONIC ACID		8.50	

ROT WINE

RIOJA BARON DE LEY (SP)	1 DL	7.00 / FL	51.00
PRIMITIVO DE MANDURIA	1 DL	7.50 / FL	58.00

ROSÉ WINE

OEIL DE PERDRIX	1 DL	7.50 / FL	53.00
-----------------	------	-----------	-------

CHAMPAGNER

CHAMPAGNER UND SCHAUMWEINE

MOËT ET CHANDON BRUT	1 DL	15.00 / FL	130.00
MOËT ET CHANDON ICE		FL	160.00
PROSECCO IL PONTE	1 DL	9.00 / FL	70.00



GETRÄNK BEBIDAS

Tragos

APERITIF & DIGESTIF

CAMPARI	23%	4 CL	8.00
CAMPARI SODA			11.00
CAMPARI ORANGE			13.00
APEROL		4 CL	8.00
APEROL SPRIZZZ			14.00
MARTINI BIANCO	15%	4 CL	7.50
FERNET BRANCA	39%	4 CL	7.50
AMARO AVERNA	29%	4 CL	7.50
JÄGERMEISTER	39%	4 CL	8.00
NARDINI GRAPPA	39%	4 CL	8.00
MAMAJUANA	28%	4 CL	7.00
AMARETTO DI SARONNO	28%	4 CL	8.00
HENNESSY COGNAC FINE	28%	4 CL	15.00

LIKÖRE

MALIBU COCO	21%	4 CL	9.00
BAILEYS	17%	4 CL	9.00

LONGDRINKS

CUBALIBRE (RON BRUGAL & COCA COLA)	15.00
WHISKEY COLA (BALLANTINES & COCA COLA)	15.00
MOJITO {RON, LIMETTEN, ROHZUCKER, MINZE & CRASHED ICE}	15.00
CAIPIRINHA (CACHAÇA, LIMETTEN, ROHZUCKER & CRASHED ICE)	15.00
GIN TONIC (BOMBAY GIN, SCHWEPPESS TONIC & LIMETTE)	15.00
VODKA LEMON (ABSOLUT VODKA, SCHWEPPESS LEMON)	15.00



GETRÄNK BEBIDAS

SPIRITUOSEN

WHISKY

CHIVAS REGAL 12J	40%	4 CL	12.00
CHIVAS REGAL 18J	40%	4 CL	17.00
BLACK LABEL	40%	4 CL	12.50
DOUBLE BLACK	40%	4 CL	14.00
GOLD LABEL	40%	4 CL	17.00
BALLANTINES	40%	4 CL	10.00
BLUE LABEL	40%	4 CL	42.00
JACK DANIELS	40%	4CL	12.00



TEQUILA

SIERRA TEQUILA BLANCO	38%	4 CL	9.50
SIERRA TEQUILA ANTIGUO	40%	4 CL	11.00

RON

BRUGAL EXTRA VIEJO	37.5%	4 CL	12.00
BRUGAL LEYENDA	38%	4 CL	17.00
BARCELO GRAN AÑEJO	38%	4 CL	12.00
BARCELO IMPERIAL	38%	4 CL	14.00
BARCELO BLANCO	37.5%	4 CL	12.00
BARCELO IMPERIAL 30 AÑO	43%	4 CL	37.00
HAVANA CLUB 7AÑOS	40%	4 CL	10.00
CACHAÇA	39%	4 CL	7.50



GIN

BOMBAY DRY GIN	40%	4 CL	12.00
HENDRIK's	41.4%	4 CL	15.00

VODKA

ABSOLUT	40%	4 CL	12.00
GREY GOOSE	40%	4 CL	15.00
ROTER RED BULL VODKA	25%	4 CL	9.00



Warm / Caliente

Getränke / Bebidas



CAFFÈ CREME	4.50
ESPRESSO	4.50
DOPPELTER ESPRESSO	6.50
MILCHKAFFEE	4.50
TEE (DIVERSE)	4.00
SPEZIAL KAFFEE UND TEE	
KAFFEE FERTIG	7.00
CORETTO GRAPPA	7.00
TEE RUM	6.00

desserts

Postres

Majarete de Maiz / Maispuddin	7.00
Quesillo / Flan mit Caramel	7.00



THE CARIBBEAN



Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. The Caribbean Team Fleisch & Fischdeklaration: Schweinefleisch (CH) Rindfleisch (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.