



Kühles und Erfrischendes

Tamarindo (Jarritos)	0,37 L	5.50
Grapefruit (Jarritos)	0,37 L	5.50
Guava (Jarritos)	0,37 L	5.50
Lime (Jarritos)	0,37 L	5.50
lautes Mineralwasser (Goba)	0,33 L	4.50
	0,8 L	8.00
stilles Mineralwasser (Goba)	0,33 L	4.50
	0,8 L	8.00
Cola (Goba)	0,33 L	4.50
Cola Zero (Goba)	0,33 L	4.50
Citro (Goba)	0,33 L	4.50
Züri Schorle (Fresh Drink)	0,33 L	5.00
Agua de Jamaica	0,5 L	6.00
kalter Hibiskusblüten-Aufguss		
frisch zubereiteter Eistee	0,47 L	6.50
Agua pura de Wil (TB Wil)	1 Glas	gratis
		bei Selbstbedienung
	1 Karaffe	3.00
Orangensaft (Freshdrink)		6.50
Saft-Variation (Freshdrink)		6.50
Jugo verde (Orangensaft, Ananas, Apfel, Stangensellerie, Spinat)		7.50

Bier

Modelo Especial (cerveza clara)	4,5 %	0,35 L	6.00
		0,71 L	12.00
Thurbobräu (klar)	5,0 %	0,33 L	5.00
Johanniter (amber)	5,5 %	0,33 L	7.00
Mountain Lager	4,8 %	0,33 L	5.00
Birra da Riz (glutenfrei)	5,0 %	0,33 L	6.00
Ginger Bier	2,4 %	0,33 L	6.50
Zitronen-Panaché	2,5 %	0,33 L	5.00
Appenzeller Weizenbier	5,2 %	0,5 L	7.50
Misty Cave	0 %	0,33 L	5.00



Spritziges ohne Alkohol

Manzoni Spritz (Goba)	0,3 L	6.00
Amicero Spritz (Goba)	0,3 L	6.00
Tonica Amara (Baladin)	0,2 L	5.50

Gespritztes mit Alkohol

Apérol Spritz	12.00
Weisswein süss oder sauer gespritzt	11.00
Hugo	11.50
Mimosa	11.50

Chlöpfwy

Scavi & Ray Prosecco Spumante DOC Extra Dry, Trevisio, Italien Glera	11 %	0,1 L 0,75 L	8.50 55.00
Prosecco DOC Rosé Extra Dry Corvezzo, Italien Glera, Pinot Noir	11,5 %	0,1 L 0,75 L	8.50 55.00
LA 5G – Extra Brut Champagner Néret-Vély, Frankreich Pinot Meunier, Pinot Noir	12 %	kein Offenausschank 0,75 L	85.00
Tröpfel Der Erste (Tröpfel)	0 %	0,375 L	20.00
Tröpfel Kingwer (Tröpfel)	0 %	0,375 L	20.00



Weissweine und Rosé

Château Mire l'Étang Le Gris Rosé 2024, Languedoc, Frankreich Cinsault, Grenage, Mourvèdre	12 %	pro 0,1 L 0,75 L	8.00 52.00
Juwel Rosé trocken 2024, Alsheim, Deutschland Spätburgunder	11,5 %	pro 0,1 L 0,75 L	8.00 52.00
Juwel Weissburgunder 2024, Alsheim, Deutschland Weissburgunder	12,5 %	pro 0,1 L 0,75 L	8.00 52.00
Riesling-Sylvaner 2022, Götighofen, Schweiz Riesling Sylvaner	13 %	kein Offenausschank 0,75 L	59.00
Branco Colheita 2022, Bombarral Óbidos, Portugal Fernão Pires, Arinto	13,5 %	pro 0,1 L 0,75 L	7.50 49.00
Roero Arneis DOCG 2024, Roero, Piemont, Italien Arneis	13 %	pro 0,1 L 0,75 L	8.50 55.00
Trascuevas Blanco 2022, Baños de Ebro, Spanien Malvasia, Viura, Palomino Fino	13 %	kein Offenausschank 0,75 L	75.00



Rotweine



Demuerte Gold	14,5 %	pro 0,1 L	9.00
2022, Mislata, Yecla, Spanien		0,75 L	58.00
Monastrell, Syrah, Tintorera			
Rioja Pies Negros	14 %	pro 0,1 L	9.00
2022, Baños de Ebro, Spanien		0,75 L	59.00
Tempranillo, Graciano			
Tinto Reserva IG Lisboa	14 %	kein Offenausschank	
2021, Bombarral, Óbidos, Portugal		0,75 L	59.00
Touriga Nacional, Syrah			
Pinot Noir Le Petit	13 %	kein Offenausschank	
2022, Fläsch, Schweiz		0,75 L	68.00
Pinot Noir			
Cuvée Vom Lehm Föllikberg	13,5 %	pro 0,1 L	8.00
2021, Föllikberg, Österreich		0,75 L	52.00
Zweigelt, Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon			
Barbera d'Alba Marun DOC	14 %	pro 0,1 L	11.50
2021, Roero, Piemont, Italien		0,75 L	75.00
Barbera Einzellage			
Guardo Alto IGT	14,5 %	kein Offenausschank	
2020, Maremma, Toscana, Italien		0,75 L	85.00
Merlot, Cabernet Franc, Syrah			

Kafi

Café crème	4.70
Espresso	4.70
Café de olla – Kaffee mit Zimt und Piloncillo (roher Rohzucker)	5.00
Schale	5.50
Cappuccino	5.50
Latte macchiato	6.00
doppelte Portion Kaffee	+ 3.00
Laktose-freie Milch oder Hafermilch	+ 1.00
mit Güx (piquete)	+ 4.00
wahlweise Tequila 30-30, Rum Prohibido, ein Liqueur	
mit «Schümli» (Schlagrahm)	+ 1.50

Milch



Xocolatl chalt oder heiss	5.00
Ovi chalt oder heiss	5.00
mit Schlagrahm	+ 1.50
Licuado	7.00
Milch, Banane, Rohzucker, Vanille gerührt, nicht geschüttelt	

Tee

Jasmin	1 Tasse	6.00
Matcha (mit Milch)	1 Tasse	8.50
Assam Halmari Schwarz	1 Tasse	6.00
Punjabi Masala Chai (mit Milch)	1 Tasse	8.50
Göttermischung	1 Tasse	6.00
Verveine	1 Tasse	6.00
Rooibos Vanille Bourbon	1 Tasse	6.00

Liqueure



Nixta Licor de Elote Maisliqueur, Mexiko	30 %	4 cL	6.00
Xila de Agave Agavenliqueur, Mexiko	20 %	4 cL	7.00
Paranubes Café de Olla Kaffeeliqueur, Mexiko	25 %	4 cL	7.00
Amaretto Disaronno Mandelliqueur, Italien	28 %	4 cL	6.00
Appenzeller Alpenbitter Kräuterliqueur von hinter den 7 Bergen	29 %	4 cL	6.00

Spirituosen



Tequila Fortaleza Blanco	40 %	2 cL	10.00
Tequila Herradura Cristalino Ultra Añejo	40 %	2 cL	9.00
Tequila 30-30 Reposado	40 %	2 cL	8.00
Tequila Herradura Reposado	40 %	2 cL	9.00
Tequila Centenario Añejo	40 %	2 cL	9.50
Tequila José Cuervo Reserva de la Familia	40 %	2 cL	10.00
Tequila José Cuervo Reserva de la Familia Extra Añejo	38 %	2 cL	12.00
Tequila Don Julio Añejo	38 %	2 cL	11.00
Sotól Sotoleros Salomón y Paco	46,7 %	2 cL	12.00
Mezcal Ojo de Tigre Reposado	37 %	2 cL	8.00
Mezcal Skorpion Añejo	40 %	2 cL	10.00
Rum Prohibido de México	40 %	2 cL	8.00
Rum El Pasador de Oro (Guatemala)	40 %	2 cL	10.00
Cachaça Salinissima Ouro (Brasilien)	42 %	2 cL	8.00
Toggius Gin (us em Toggi)	44 %	2 cL	9.00
Los Muertos Mexican Dry Gin	43 %	2 cL	9.00
Grappa Elisi Berta (Italia)	43 %	2 cL	12.00
Brennmeister Möhl Williams (Mostindien)	40 %	2 cL	8.00
Rammstein Feuer & Wasser White	40 %	2 cL	9.00
Wodka aus Berlin			

Spezialgetränke mit GÜx



La Bandera (mexikanische Flagge)	14.00
Limettensaft, Tequila 30-30, Sangrita (Orangensaft mit Chili-Sauce)	
Paloma	13.00
Limettensaft, Grapefruit, Tequila 30-30	
Vampiro	14.00
Limettensaft, Grapefruit, Sangrita, Tequila 30-30	
Charro Negro	13.00
Limettensaft, Cola, Tequila 30-30	
Mezcalina	15.00
Tamarindosaft, Mineralwasser, Ingwer, Mezcal Ojo de Tigre	
Caipirinha	14.00
Limetten, Rohrzucker, Cachaça	
Mojito	15.00
Limetten, Minzblätter, Rohrzucker, Rum Prohibido	
Campechana	14.00
Mineralwasser, Cola, Rum Prohibido	
Cuba Libre	13.00
Cola, Rum Prohibido	
Gin Tonic	15.00
Tonic water, Gin nach Wahl	
Wodka Orange	14.00
Orangensaft, Wodka	
Alcachofita,	8.50
Mineralwasser oder Orangensaft, Cynar	
Blonder Engel	8.50
Mineralwasser oder Orangensaft, Martini Bianco	
Morenita	8.50
Mineralwasser, Prosecco, Ramazotti Amaro	

Alle Preise sind in Schweizer Franken angegeben.
Andere Währungen werden nicht akzeptiert.

Die Alkoholgehalte sind in Volumenprozenten angegeben
und beziehen sich ausschliesslich auf Ethanol.



Herkunft

- Poulet: Schweiz
- Schwein: Schweiz
- Rind: Schweiz
- Backwaren: Schweiz

Die Verarbeitung von Mais zu Mehl für Tortillas ist eine prähispanische Tradition in Mexiko, ebenso die Kombination mit Bohnen, Tomaten (rot), Tomatillo (grün), alle Arten von Chili, und vielen weiteren Zutaten.

Chilis gibt es in allen Schärfegraden.

Chipotle (geräucherter Jalapeño) ist nicht scharf, Habanero ist sehr scharf.

Die grüne Sauce (Salsa verde) und die Salsitas enthalten einen Chili mittlerer Schärfe.

Die *Agave* («Maguey») wird seit Menschengedenken verarbeitet, die Blätter zu Fasern und der Saft des sehr kurzen Stammes zu «Aguamiel», fermentiert zu «Pulque» (z.B. *Agave salmiana*), destilliert zu Mezcal und Tequila (*Agave tequilana*).

Die Destillation unter der Erde gibt dem Mezcal seinen einzigartigen Geschmack. Als «Tequila» darf nur das Destillat der Unterart «*Agave tequilana* variedad azul» bezeichnet werden. Ausserdem darf Tequila ausschliesslich in 180 Gemeinden von fünf Bundesstaaten hergestellt werden.

Die República Mexicana konstituiert sich aus 31 Bundesstaaten, und diese wiederum aus insgesamt 2478 Gemeinden.

Wir danken Ihnen für Ihren Besuch! – Ihr La Patrona-Team

www.la-patrona.ch

pilar@la-patrona.ch

Telefon: 071 910 13 69

