

Frühstück



Desayuno pobre

1 Gipfeli, 1 Glas Licuado (gerührte Bananenmilch)
+ Kaffee / Tee nach Wahl, + Saft

15.00

Desayuno Suizo

Brot, hausgemachte Konfitüre, Käse, Fleisch
+ Kaffee / Tee nach Wahl, + Saft, + kleines Birchermüesli

27.00

Desayuno con Huevos gerührt

Rührei auf Huarache (Sandale, hier: dicke Maistortilla) serviert
wahlweise mit zwei Zutaten:

- Champignon
- Spinat
- Chorizo

dazu Frijoles (Bohnenmus)
+ Kaffee / Tee nach Wahl, + Saft, + kleines Birchermüesli

27.00



Colazione da Salva

Geröstetes Brot mit Avocado, Spinat und gekochten Eiern
+ Kaffee / Tee nach Wahl, + Saft, + kleines Birchermüesli

27.00

Desayuno del patroncito

Birchermüesli und Bisquet
+ Kaffee / Tee nach Wahl, + Saft

17.00



Speisen



Erhältlich von 11.30 bis 13.59 Uhr

Mittagsmenu	25.00
kleiner Salat und Gericht gemäss Angebot	
Quesadilla Classica	18.00
Weizentortilla mit Käse, Frijoles (Bohnenmus), Chorizo; mit Salat serviert	
Focaccia Avocado	18.00
knusprig gebacken, mit Büffelmozzarella, getrocknete Tomaten, Guacamole, Rucola; mit Salat serviert	
Focaccia Caprese	18.00
knesprig gebacken, mit Büffelmozzarella, Tomaten, hausgemachtem Basilikumpesto; mit Salat serviert	
Caesar Salat	20.00
Eisbergsalat, garniert mit Parmesan und Croutons	
mit Speck und Pouletstreifen	25.00
Insalata Paradiso	25.00
Saisonale Blattsalate mit Büffelmozzarella, Avocado, Granatapfel, gerösteten Mandeln, Guacamole	





Quesadilla

warme, gefaltete Tortilla, gefüllt mit Queso Fundido
dazu Bohnenmus (Frijoles) und Salsitas

Weizentortilla mit Käse	9.00
Weizentortilla mit Käse, Spinat und Champignons	12.00
Weizentortilla mit Käse und Cochinita Pibil (Schweinefleisch an Axiote-Sauce)	13.00
Maistortilla mit Käse	10.00
Maistortilla mit Käse, Spinat und Champignons	13.00
Maistortilla mit Käse und Cochinita Pibil (Schweinefleisch an Axiote-Sauce)	14.00

Focaccia La Patrona

knusprig gebacken, mit Bohnenmus (Frijoles),
Queso Chihuahua, Chorizo, Salat

18.00

Totopos

Tortillachips mit Guacamole

7.50

Chalts Plättli

Brot, Käse, Fleisch, ein bisschen Süßes und Saures

25.00

Plato botanero (mexikanischs chalts Plättli)

Totopos zum Dippen in Aprikosen/Chipotle/Frischkäse
und in Guacamole, dazu zwei Weizentortillas mit Choriqueso
(geschmolzener Käse mit Chorizo)

21.00

je zusätzliche 2 Tortillas

2.50

Erhältlich von 17.00
bis 19.33 Uhr

Tostada 10.00
getrocknete Maistortillas, belegt mit Frijoles (Bohnenmus),
Frischkäse, Blattsalat, Zwiebeln, Tomaten, Avocado, Salsa
verde

mit Cochinita Pibil (Schweinefleisch an Axiote-Sauce) 13.00

Auf einen Teller passen auch mehrere Tostadas.

grüner Salat 8.00



Ein Stück hausgemachter Kuchen 5.00 - 9.00
gemäss Angebot

Affogato 9.50
feine Vanilleglacé mit Espresso übergossen

Eine Kugel feine Vanilleglacé 5.00
mit Schlagrahm 6.50

Pancho Villa 10.00
Mango-Passionsfrucht-Sorbet-Insel im Tequila-Weier

Fruta picada 7.00
Fruchstücke gemäss Angebot, auf Wunsch salzig und
scharf

Süsse Speisen

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

