LA PATRONA
CAFÉ BAR ALTSTADT WIL

Kühl & erfrischend



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 kalter Hibiskusblüten-Aufguss	0,5 L	6.00
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
Orangensaft de casa (frisch gepresst)		9.00
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
La Güera del Barrio (Maisbier)	4,1 %	0,33 L	5.50
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
Appenzeller Weizenbier	0 %	0,5 L	8.00
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
Naranjada (Orangensaft sauer gespritzt)	1 Glas	6.00

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
Scavi & Ray Schäumendes Getränk, Trevisio, Italien Glera	0 %	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
Egli-Sentimenti Espumoso Ensenada, Baja California, México Barbera	11 %	0,1 L 0,75 L	9.00 60.00
LA 5G – Extra Brut Champagner Néret-Vély, Frankreich Pinot Meunier, Pinot Noir	12 %	kein Offenausschank 0,75 L	85.00



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



kO = kein Offenausschank

Sentimenti Tentación 2022, Valle de Ojos Negros, Baja California, Mexiko Syrah	14,5 %	pro 0,1 L 0,75 L	9.00 59.00
Sentimenti Amor 2023, Valle de Guadalupe, Baja California, Mexiko Tempranillo, Zinfandel	14,5 %	pro 0,1 L 0,75 L	9.00 59.00
Demuerte Gold 2022, Mislata, Yecla, Spanien Monastrell, Syrah, Tintorera	14,5 %	pro 0,1 L 0,75 L	9.00 58.00
Rioja Pies Negros 2022, Baños de Ebro, Spanien Tempranillo, Graciano	14 %	pro 0,1 L 0,75 L	9.00 59.00
Tinto Reserva IG Lisboa 2021, Bombarral, Óbidos, Portugal Touriga Nacional, Syrah	14 %	kO 0,75 L	 59.00
Pinot Noir Le Petit 2022, Fläsch, Schweiz Pinot Noir	13 %	kO 0,75 L	 68.00
Cuvée Vom Lehm Föllikberg 2021, Föllikberg, Österreich Zweigelt, Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon	13,5 %	pro 0,1 L 0,75 L	8.00 52.00
Barbera d'Alba Marun DOC 2021, Roero, Piemont, Italien Barbera Einzellage	14 %	pro 0,1 L 0,75 L	11.50 75.00
Guardo Alto IGT 2020, Maremma, Toscana, Italien Merlot, Cabernet Franc, Syrah	14,5 %	kO 0,75 L	 85.00

Café de especialidad del Volcán Tacaná

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
Grün Wu Lu	1 Tasse	6.00
Matcha (mit Milch)	1 Tasse	8.50
Assam Halmari Schwarz	1 Tasse	6.00
Punjabi Masala Chai (mit Milch)	1 Glas	8.50
Chai Prohibido (mit Rum Prohibido)	1 Glas	11.00
Göttermischung	1 Tasse	6.00
Kaminträume	1 Tasse	6.00
Verveine	1 Tasse	6.00
Kräuter mit Grapefruit	1 Tasse	6.00
Pfefferminze	1 Tasse	6.00
Zitronengras / Ingwer	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	14.00
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 Tres Generaciones Familia Sauza Añejo	40 %	2 cL	12.00
Tequila José Cuervo Reserva de la Familia	40 %	2 cL	10.00
Tequila José Cuervo Reserva de la Familia Extra Añejo	38 %	2 cL	14.00
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	8.50
Mezcal Skorpion Añejo	40 %	2 cL	10.00
Rum Prohibido de México	40 %	2 cL	8.50
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 Wodka aus Berlin	40 %	2 cL	9.00

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

Margarita
Limettensaft, Agavensirup, Orangenliqueur, Tequila Arsenal

Mezcalina 15.00
Tamarindo oder Jamaica (Hibiskus), 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

Alcachofita, 8.50
Mineralwasser oder Orangensaft, Cynar

Blonder Engel 8.50
Mineralwasser oder Orangensaft, Martini Bianco

Campari Soda oder Orange 9.00

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

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



Quetzal

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

LA PATRONA
CAFÉ BAR ALTSTADT WIL