Frühstück



Desayuno Suizo 27.00

Brot, hausgemachte Konfitüre, Käse, Fleisch

+ Kaffee / Tee nach Wahl, + Saft, + kleines Birchermüesli

Desayuno con Huevos gerührt 27.00

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

Desayuno de Salva 27.00

Geröstetes Brot mit Avocado, Spinat und gekochten Eiern

+ Kaffee / Tee nach Wahl, + Saft, + kleines Birchermüesli

Desayuno del patroncito 17.00

Birchermüesli und zwei Pancakes

+ Kaffee / Tee nach Wahl, + Saft



Speisen

Vorspeisen | Entradas

Tagessuppe oder -salat (gemäss Angebot)	8.00
Ensalada Paraíso Saisonale Blattsalate mit Büffelmozzarella, Avocado, Granatapfel, gerösteten Mandeln, Guacamole	17.00
Guacamole mit Totopos	8.00
Tostada getrocknete Maistortillas, belegt mit Frijoles (Bohnenmus), Frischkäse, Blattsalat, Zwiebeln, Tomaten, Avocado, Salsa verde	10.00
Plato Botanero Totopos zum Dippen in Aprikosen/Chipotle/Frischkäse und in Guacamole, dazu zwei Weizentortillas mit Choriqueso (geschmolzener Käse mit Chorizo oder mit Frijoles)	21.00
je zusätzliche 2 Tortillas	2.50
Chalts Plättli Brot, Käse, Fleisch, ein bisschen Süsses und Saures	25.00

Hauptspeisen | Platos Fuertes

Mittagsmenu 25.00
kleiner Salat oder Suppe und Gericht gemäss Angebot

Tinga de Pollo | Poulet-Tinga * 25.00
Poulet an Chipotle-Tomatensauce

Cochinita Pibíl | Schweinchen Pibil * 25.00
Schweinefleisch an Axiote (Fruchtkerne) und Orangensaft

Rajas con Pollo | Chili Poblano-Streifen mit Poulet * 25.00
Chile Poblano (leicht pikant), Poulet, Maiskörner, Rahm

Rajas con Calabacita | Chili Poblano-Streifen mit Zucchetti * 25.00
Chile Poblano, Zucchetti, Maiskörner, Rahm

***)** Alle Gerichte werden mit
Reis, Frijoles (Bohnenmus), Nopales,
2 Tortillas (Mais oder Weizen nach Wahl)
und Salsa serviert.



Quesadillas

Die Quesadilla ist eine warme, gefaltete und gefüllte Tortilla (Mais oder Weizen).

Alle Quesadillas werden mit Frijoles (Bohnenmus), Nopales und Salsas serviert.

Eine Portion besteht aus zwei Weizen Tortillas

Oder eine grosse Mais Tortilla



Quesadilla Clásica, Weizen 11.00
gefüllt mit Queso Fundido

Quesadilla Clásica, Mais 12.00

Quesadilla Pibíl, Weizen 15.00
gefüllt mit Queso Fundido und Schweinchen Pibil

Quesadilla Pibíl, Mais 16.00

Quesadilla Rajas mit Poulet, Weizen 16.00
gefüllt mit Queso Fundido und Chili Poblano-Streifen mit Poulet

Quesadilla Rajas mit Poulet, Mais 17.00

Quesadilla Rajas mit Zucchetti, Weizen 15.00
gefüllt mit Queso Fundido und Chili Poblano-Streifen mit Zucchetti

Quesadilla Rajas mit Zucchetti, Mais 16.00

Quesadilla Chorizo, Weizen 15.00
gefüllt mit Queso Fundido und Chorizo

Quesadilla Chorizo, Mais 16.00

Tostadas

Die Tostada ist eine geröstete Maistortilla.

Serviert werden zwei Stück, belegt mit Frijoles (Bohnenmus), Frischkäse, Blattsalat, Zwiebeln, Tomaten, Avocado, Salsa verde.

Tostada Sencilla 15.00

Tostada Tinga de Pollo 23.00
mit Poulet an Chipotle-Tomatensauce

Tostada Pibíl 21.00
mit Schweinchen Pibil (an Axiote-Sauce)

Tostada Rajas con Pollo 24.00
mit Chili Poblano-Streifen und Poulet

Tostada Rajas con Calabacita 21.00
mit Chili Poblano-Streifen und Zucchetti

Tostada Chorizo 21.00
mit Chorizo

Desserts | Postres

Ein Stück handgemachter **Kuchen**	5.00 - 9.00
gemäss Angebot	
mit einer Kugel Vanilleglacé	+ 4.00
mit Schlagrahm	+ 1.50
mit Glacé und Schlagrahm	+ 5.00
Affogato	9.50
feine Vanilleglacé mit Espresso übergossen	
Eine Kugel feine **Vanille- oder Schoggiglacé**	5.00
weitere Glacés nach Angebot	
mit Schlagrahm	+ 1.50
Pancho Villa	10.00
Mango-Passionsfrucht-Sorbet-Insel im Tequila-Weier	



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