

Entremeses Antojitos

Chips y Salsa de Casa	7.00
Hausgemachte Tortillachips, serviert mit einer pikanten Tomatensauce	
Guacamole	13.50
Frische Avocados und verschiedene Gewürze, im Mörser am Tisch zubereitet serviert mit Tortillachips	
Nachos Sonora	12.00
Kleiner Teller mit überbackenen Weizentortillas mit Kidney-Bohnen (mit Speck), Käse, Guacomole und Crème fraîche	
Sticky Fingers	12.00
Mit Cornflakes panierte Streifen von Pouletbrust, serviert mit einer rassigen Chili-Honigsauce	
Taquitos	9.90
Ausgebackene Tortilla-Röllchen, gefüllt mit marinierten Stückchen von der Pouletbrust, dazu Cheddar-Cheese-Dip	
Chilipita	12.90
Weizentortilla-Schale mit Poulet, Crevetten, Thousand-Island Sauce, Avocado und Crème fraîche	
Reichhaltige Vorspeisenplatte ab 2 Personen	pro Person 13.00
mit Tex-Mex-Spezialitäten Nachos, Sticky Fingers, Taquitos, Quesadillas de Mango, gebratene Risencrevette Dazu Guacamole, Ananas-Salsa, Cheddar-Cheese-Dip und Honigsauce	

Sopas

Sopa de Coco	9.00
Würzige, sehr pikant abgeschmeckte Kokosnusscrème mit Tomaten, Frühlingszwiebeln, Paprika und Chilis	

Ensaladas

Ensalada Pequeña	8.00
Kleiner gemischter Salat	
Ensalada de Casa	12.50 / 20.90
Haussalat mit gegrilltem Rindfleisch und gebratener Ananas, dazu Kräuter-Knoblauch-Baguette	
Ensalada de Fajitas	12.50 / 20.90
Cucaracha's Fajitas von Rind und Poulet auf bunten Blattsalaten der Saison mit unserem Hausdressing. Dazu reichen wir eine Quesadilla (mit roten Zwiebeln und Käse gefüllte Weizentortilla vom Grill)	
Ensalada de Jose Luis Breton	12.50 / 20.90
Knackig frischer Blattsalat mit Tomaten und Gurken, dazu gebratene Pouletbrust an einer Curry-Pflaumensauce	

Especialidades de Fajitas

Cucaracha's Fajitas werden in der heissen Gusspfanne zubereitet und mit Pico de gallo, Guacamole, Blattsalat, geriebenem Käse, Kidney-Bohnen und Weizentortillas serviert.

Vegetable Fajitas mit verschiedenen Gemüsen	28.90
Beef Fajitas mit gebratene Rindfleischstreifen	34.50
Chicken Fajitas mit zarten Pouletbruststreifen	34.50
Chicken & Beef Fajitas mit Poulet- und Rindfleischstreifen	34.50
Chicken & Shrimps Fajitas mit Pouletbruststreifen und Riesencrevetten	34.50
Shrimps Fajitas mit Riesencrevetten	34.50
Banana-Coconut & Chicken Fajitas mit Pouletbruststreifen, Kokosnuss und Banane	34.50
Pineapple & Beef Fajitas mit Rindfleischstreifen und Ananas	34.50
Huachinango mit Red Snapper	34.50
Pilz und Quorn Fajitas mit Mischpilzen und Quorn	28.90

Plato Vegetariano

Burrito de Espinaca Gerollte Weizentortilla, gefüllt mit Blattspinat, Zwiebeln, Käse und Ranchero-Sauce, pikant gewürzt mit frischen Chilis, dazu Salatgarnitur, Butter-Maiskolben, Guacamole, Sauerrahm und mexikanischer Reis.	29.90
Quesada Grande Grosse Weizentortilla, gefüllt mit Käse, Zwiebeln, Tomaten, Champignons und Paprikastreifen. dazu servieren wir einen Baked Potato, Guacamole und Crème fraîche	29.90
Tacos gefüllt mit pikantem Chiligemüse serviert mit Salat, Crème fraîche und Guacamole dazu servieren wir Pilav Reis	29.90

Steak & Carnes

Unsere saftigen Steaks werden mit Salat, Baked Potato und Kidney-Bohnen serviert. Wenn Sie keinen besonderen Wunsch äussern, wird Ihr Steak medium-rosa gebraten. Haussaucen: Chimichurri und Relish inbegriffen

La Parrilla-Spiess Rindshuftspiess, 200 gr.	32.50
Bife de Cuadril Rumpsteak, 200 gr.	35.00
Bife de Lomo Rindsfilet, 200 gr.	42.00
Carne Asada à la Tampiquena Grillierte Streifen vom Rindsrücken, mit Guacamole, Kidney-Bohnen, käsegefüllten Tortillataschen, Mole und Salat	35.00
Texas Chicken Asada Gegrillte Pouletbruststreifen mit Erdnuss-Chipotle-Sauce, serviert mit Quesadillas (kleine, käsegefüllte Tortillas vom Grill), Kidney-Bohnen, Mole und Salatgarnitur	34.00
Chili con Carne Mit Kidney-Bohnen und saftigen Stücken vom Rind, gewürzt mit verschiedenen frischen Chilis, dazu servieren wir Ihnen Salat und mexikanischen Reis	28.00

Platos Mexicanos

Zu den Platos Mexicanos servieren wir Ihnen ohne Aufpreis Baked Potato mit Kräutersauerrahm und Kidney-Bohnen (mit Speck).

Degustaciones „Cucaracha“ Kombination von Enchilada, Taco California und Quesadilla	31.90
Burrito de Carne “Calixtlahuaca” Gebackene Burrito mit Rindfleisch-, Bohnen- und Käsefüllung, mit Pico de Gallo und Käse überbacken, serviert mit einem Salatbouquet	29.90
Tacos California Drei Tortillataschen, serviert mit California-Meat, Ranchero-Sauce, Tomaten, Salat, Käse und Guacamole	32.00
Beef Flautas our style Grosse Weizentortilla, gefüllt mit gebratenen Rindfleischstreifen, Kidney-Bohnen, knackigem Eisbergsalat, Käse und würziger Ranchero-Sauce	34.50

Cucaracha's Specials

Ocean Asada	33.80
Streifen von verschiedenen Edelfischen und Garnelen vom Grill, dazu frische Salate der Saison, Quesadillas (mit roten Zwiebeln und Käse gefüllte Weizentortillas vom Grill) und hausgemachte Guacamole	
Huachinango a la Cajun	33.80
In einem Gewürzmantel von Cayenne, Thymian, Oregano und Knoblauch gegrillter Red Snapper, serviert mit mexikanischem Reis, pikantem Gemüse in Salsa Verde und Salatgarnitur. Sehr würzig!	
Chimichanga del mer	33.80
Frittierte Weizentortilla-Tasche mit Fisch, Meeresfrüchten und Gemüse serviert mit einem Maiskolben und Pilav Reis	
Cucaracha's Bistec de res	29.90
Gegrilltes Rindsplätzli mit Kräutermarinade, Tomaten, Gurken und Salat im Mais-Chili-Bun, dazu servieren wir Ihnen Country Fries	
Enchiladas de Pollo	29.90
Drei gerollte Maistortillas, gefüllt mit Poulet, Käse, Zwiebeln, Erbsen, Sauerrahm und Enchilada-Sauce, serviert mit mexikanischem Reis, Kidney-Bohnen und Eisbergsalat	
Quesada de Pollo	33.80
Grosse Weizentortilla, gefüllt mit Käse, Zwiebeln, Tomaten, Champignons, Paprikastreifen und gebratener Pouletbrust. Dazu servieren wir Guacamole, Sauerrahm, Pico de Gallo, mexikanischen Reis und Kidney-Bohnen.	
Cucaracha Beef Burger 250g	29.00
Hausgemachter Rindfleischburger mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln und California Salsa serviert mit knusprigen Siciliana Pommes und Cole Slaw	