

CUCARACHA

TEX-MEX RESTAURANT

Entremeses Antojitos

Chips y Salsa de Casa Hausgemachte Tortillachips, serviert mit einer pikanten Tomatensauce	7.00
Guacamole Frische Avocados und verschiedene Gewürze, im Mörser am Tisch zubereitet serviert mit Tortillachips	13.50
Nachos Sonora Kleiner Teller mit überbackenen Weizentortillas mit Kidney-Bohnen (mit Speck), Käse, Guacamole und Crème fraîche	12.00
Sticky Fingers Mit Cornflakes panierte Streifen von Pouletbrust, serviert mit einer rassigen Chili-Honigsauce	12.00
Taquitos Ausgebackene Tortilla-Röllchen, gefüllt mit marinierten Stückchen von der Pouletbrust, dazu Cheddar-Cheese-Dip	10.90
Reichhaltige Vorspeisenplatte ab 2 Personen mit Tex-Mex-Spezialitäten Nachos, Sticky Fingers, Taquitos, Quesadillas de Mango, gebratene Risencrevette Dazu Guacamole, Ananas-Salsa, Cheddar-Cheese-Dip und Honigsauce	pro Person 13.00

Sopas

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

Ensaladas

Ensalada Pequeña Kleiner gemischter Salat	8.00
Ensalada de Casa Haussalat mit gegrilltem Rindfleisch und gebratener Ananas, dazu Kräuter-Knoblauch-Baguette	22.90
Ensalada de Fajitas 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)	22.90

Especialidades de Fajitas

Cucaracha's Fajitas (200g Fleisch) 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	35.50
Chicken Fajitas mit zarten Pouletbruststreifen	34.50
Banana-Coconut & Chicken Fajitas mit Pouletbruststreifen, Kokosnuss und Banane	34.50
Chicken & Beef Fajitas mit Poulet- und Rindfleischstreifen	35.50
Pineapple & Beef Fajitas mit Rindfleischstreifen und Ananas	35.50
Shrimps Fajitas mit Riesencrevetten	36.00
Huachinango mit Red Snapper	34.50


Cucaracha's Specials



Huachinango a la Cajun 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!	33.80
Enchiladas de Pollo Drei gerollte Maistortillas, gefüllt mit Poulet, Käse, Zwiebeln, Erbsen, Sauerrahm und Enchilada-Sauce, serviert mit mexikanischem Reis, Kidney-Bohnen und Eisbergsalat	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

Bife de Cuadril Rumpsteak, 200g	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

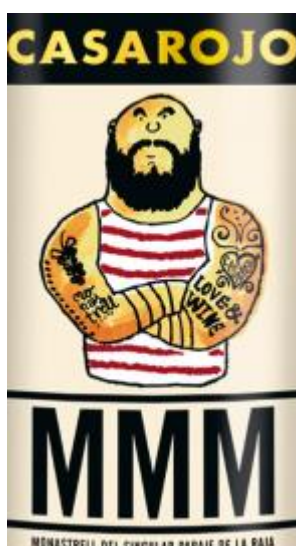
Zu den Platos Mexicanos servieren wir Ihnen ohne Aufpreis Baked Potato mit Kräutersauerrahm und Kidney-Bohnen (mit Speck).

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, Rancho-Sauce, Tomaten, Salat, Käse und Guacamole	32.00
Quesada Grande Grosse Weizentortilla, gefüllt mit Käse, Zwiebeln, Tomaten, Champignons und Paprikastreifen. Dazu servieren wir einen Baked Potato, Guacamole und Crème fraîche	29.90
Quesada de Pollo 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.	33.80

CUCARACHA

TEX-MEX RESTAURANT

Unsere Weinempfehlung



Macho Man Monastrell Jumilla DO

2018, Casa Rojo, Monastrell
5 Monate in französischen
Barriques

**1 dl CHF 6.60
7.5 dl CHF 45.00**



Sélection Martinshof Rosso Veronese IGT

2015, Italien, Veneto

Il Roverone, Valpolicella
24 Monate im kleinen Eichenfass

**1 dl CHF 5.80
7.5 dl CHF 43.50**