

CUCARACHA

TEX-MEX RESTAURANT

Entremeses Antojitos

Chips y Salsa de Casa	7.00
Hausgemachte Tortillachips, serviert mit einer pikanten Tomatensauce	
Guacamole	13.90
Frische Avocados und verschiedene Gewürze, im Mörser am Tisch zubereitet serviert mit Tortillachips	
Nachos Sonora	13.90
Kleiner Teller mit überbackenen Weizentortillas mit Kidney-Bohnen (mit Speck), Käse, Guacamole und Crème fraîche	
Sticky Fingers	12.90
Mit Cornflakes panierte Streifen von Pouletbrust, serviert mit einer rassigen Chili-Honigsauce	
Taquitos	11.80
Ausgebackene Tortilla-Röllchen, gefüllt mit marinierten Stückchen von der Pouletbrust, dazu Cheddar-Cheese-Dip	
Reichhaltige Vorspeisenplatte ab 2 Personen	pro Person 13.50
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	9.90
Würzige, sehr pikant abgeschmeckte Kokosnusscrème mit Tomaten, Frühlingszwiebeln, Paprika und Chilis	

Ensaladas

Ensalada Pequeña	8.50
Kleiner gemischter Salat	
Ensalada de Casa	23.90
Haussalat mit gegrilltem Rindfleisch und gebratener Ananas, dazu Kräuter-Knoblauch-Baguette	
Ensalada de Fajitas	23.90
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)	

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 mit Speck und Weizentortillas serviert.

Vegetable Fajitas mit verschiedenen Gemüsen	29.30
Beef Fajitas mit gebratene Rindfleischstreifen	35.90
Chicken Fajitas mit zarten Pouletbruststreifen	34.90
Banana-Coconut & Chicken Fajitas mit Pouletbruststreifen, Kokosnuss und Banane	34.90
Chicken & Beef Fajitas mit Poulet- und Rindfleischstreifen	35.90
Pineapple & Beef Fajitas mit Rindfleischstreifen und Ananas	35.90
Shrimps Fajitas mit Riesencrevetten	36.40
Huachinango mit Red Snapper	34.90

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!	34.80
Enchiladas de Pollo Drei gerollte Maistortillas, gefüllt mit Poulet, Käse, Zwiebeln, Erbsen, Sauerrahm und Enchilada-Sauce, serviert mit mexikanischem Reis, Kidney-Bohnen mit Speck und Eisbergsalat	30.90

Steak & Carnes

Unsere saftigen Steaks werden mit Salat, Baked Potato und Kidney-Bohnen mit Speck serviert.

Wenn Sie keinen besonderen Wunsch äussern, wird Ihr Steak medium-rosa gebraten.

Haussaucen: Chimichurri und Relish inbegriffen

Bife de Cuadril	36.00
Rumpsteak, 200g	
Texas Chicken Asada	35.00
Gegrillte Pouletbruststreifen mit Erdnuss-Chipotle-Sauce, serviert mit Quesadillas (kleine, käsegefüllte Tortillas vom Grill), Kidney-Bohnen, Mole und Salatgarnitur	
 Chili con Carne	29.00
mit Kidney-Bohnen und saftigen Stücken vom Rind, gewürzt mit verschiedenen frischen Chilis, dazu servieren wir Ihnen Salat und mexikanischen Reis	

Platos Mexicanos

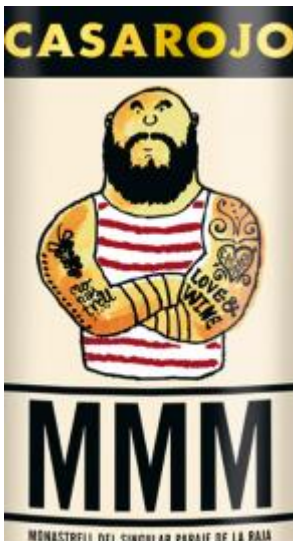
Zu den Platos Mexicanos servieren wir Ihnen ohne Aufpreis Baked Potato mit Kräutersauerrahm und Kidney-Bohnen (mit Speck).

Degustaciones „Cucaracha“	32.90
Kombination von Enchilada, Taco California und Quesadilla	
Burrito de Carne “Calixtlahuaca”	30.90
Gebackene Burrito mit Rindfleisch-, Bohnen- und Käsefüllung, mit Pico de Gallo und Käse überbacken, serviert mit einem Salatbouquet	
Tacos California	33.00
Drei Tortillataschen, serviert mit California-Meat, Rancho-Sauce, Tomaten, Salat, Käse und Guacamole	
Quesada Grande	30.90
Grosse Weizentortilla, gefüllt mit Käse, Zwiebeln, Tomaten, Champignons und Paprikastreifen. Dazu servieren wir einen Baked Potato, Guacamole und Crème fraîche	
Quesada de Pollo	34.80
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

TEX-MEX RESTAURANT

Unsere Weinempfehlung



Macho Man Monastrell Jumilla DO

2018, Casa Rojo, Monastrell
5 Monate in französischen
Barriques

**1 dl CHF 6.70
7.5 dl CHF 50.00**



Sélection Martinshof Rosso Veronese IGT

2015, Italien, Veneto

Il Roverone, Valpolicella
24 Monate im kleinen Eichenfass

**1 dl CHF 5.40
7.5 dl CHF 40.50**