

Herzlich willkommen – bienvenidos

In der Krone trifft die farbenfrohe Küche Mexikos auf bodenständige Schweizer Küche. Die Speisekarte bietet Gerichte beider Länder, teilweise sogar raffiniert kombiniert – Lassen Sie sich überraschen!

Der Chef bringt seine **Kreativität**, die Lust auf Neues und Aussergewöhnliches, seinen absolut feinen Geschmackssinn und den mexikanischen Stolz gerne auf dem Teller zum Ausdruck.

Aber keine Angst, seine persönlichen Vorlieben in punkto Chili bekommen Sie nicht zu spüren. Wenn Sie es trotzdem etwas rassiger mögen, dann können Sie mit unserem hausgemachten Chili Öl die **Schärfe des Gerichts** nach Ihrem Gusto anpassen.

Und noch etwas: **Beste Qualität und Frische sind für uns ein Muss**. Der Chef und sein Team bereiten alle Teller speziell für Sie zu. Wir sind der Überzeugung, dass es sich lohnt, auf ein frisches, spezielles und optisch «aamächeliges» Essen auch mal etwas länger zu warten.
Danke fürs Verständnis!

«Aqui tienes tu casa – hier bist du zu Hause!»

Diesen mexikanischen Ausspruch möchten wir Sie spüren lassen.
Schön, dass Sie hier sind.



Bei Fragen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten werden Sie sich bitte an unser Personal.
Alle unsere Preise verstehen sich in Schweizerfranken inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

SCHWEIZERISCHES ...



Vorspeisen

Knoblauchrahmsuppe mit Broteröutons	9.5
grüner Salat	8
gemischter Salat	9.5

knackig frische Salatvariationen

Salatteller mit paniertem Käse	14
bunt gemischte Salate mit:	
- zwei panierten Schweineschnitzeln vom Nierstück	24.5
- zwei Schweineschnitzeln nature	23
- einem Pouletbrüstli nature	26
- zehn Fischknusperli (Pangasius)	23

unsere Dressings: französisch, italienisch, Caesar oder Jalapeño-Chili

Warme Hauptspeisen

Schweinsrahmschnitzel, Nudeln, Gemüsebouquet	27.5
Pouletbrüstli an Rahmsauce, Nudeln, Gemüsebouquet	27.5
zwei panierte Schweineschnitzel, Pommes frites	24
Schweine-Cordon-bleu, Pommes frites, Gemüsebouquet	28.5
Schweine-Cordon-bleu, gefüllt mit pikanter Chorizo und Käse Pommes frites, Gemüsebouquet	29.5
180gr Wild Rose Beef Rindsfilet mit Kräuterbutter Pommes frites, Gemüsebouquet	49



Bei Fragen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten werden Sie sich bitte an unser Personal.
Alle unsere Preise verstehen sich in Schweizerfranken inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

MEXIKANISCHES,



Suppen - sopas

sopa de tortilla	klassische mexikanische Suppe hergestellt auf Tomatenbasis serviert mit Tortillastreifen, Käse, Avocado	12
sopa «Noria»	cremige Suppe aus Poblano-Chili, mit Maiskörnli serviert	12

Vorspeisen und Salat

guacamole	hausgemachte Avocadodipsauce mit Tortillachips	
	für dä Gluscht	7
	in die Tischmitte	11
	extra Chips	4
ensalada «Veracruz»	Blattsalat, knuspriger Speck, Tortillastreifen und Riesencrevetten an cremiger Chipotle-Chili-Sauce	15
enmoladita	Mole ist eine absolut traditionelle Sauce aus Puebla. Sie wurde früher von Nonnen in Klöstern hergestellt und beinhaltet in etwa 40 Zutaten, darunter verschiedene Chilis und Schokolade. Geniessen Sie zwei Maistortillas mit Pouletfüllung, die einzigartige und spezielle Mole-Sauce, traditionell serviert mit Sauerrahm, Frischkäse und Sesam	15
inflatitas de maíz	mexikanischer «Streetfood» par excellence, natürlich von Octavio ein wenig aufgepeppt, ... Maiskissen mit Chili-con carne Füllung, serviert auf Bohnensauce	10.5



Bei Fragen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten werden Sie sich bitte an unser Personal.
Alle unsere Preise verstehen sich in Schweizerfranken inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

croquetas de pollo	drei knusprige Kroketteen aus Poulet und Chili serviert mit Aioli aus Jalapeño-Chilis	11.5
Molotito «Mexia»	aus Gemüsebananen hergestellter Krapfen, mit Käse gefüllt, serviert mit Sauce von schwarzen Bohnen oder Mole poblano und Sauerrahm	8.50
camarones al ajillo	fünf Riesencrevetten an Knoblauch-Chilibutter	17
tostada «Maya»	knusprige Maistortilla mit leicht sautiertem Tintenfisch und Crevetten, Sikil-Pak Sauce (traditionelle Sauce aus Yucatan, mit Kürbiskernen und Tomaten hergestellt) pico de gallo und Avocado	18
nachos «Corona»	Tortilla-Chips mit Chili con carne und Mozzarellakäse überbacken, serviert mit Guacamole und Sauerrahm	
	Mini	9.5
	für 1 Person	13
	für 2 Personen	19
sorpresa mexicana	verschiedene Leckereien mit mexikanischem Touch, ... Lassen Sie sich überraschen!	19

Hauptspeisen – platos fuertes

«Tia Che»	... nach einem Hausrezept von Octavios Tante Pouletbrüstli im Knuspermantel von Amaranth und Quinoa auf einer Sauce auf Erdnussbasis mit Chili serviert mit einer reichhaltigen Gemüse garnitur	29.5
-----------	--	------

*auf Wunsch servieren wir Ihnen zu diesem Gericht
gerne eine Portion Gemüsereis*

«La Corona»	zartes Pouletbrüstli oder Schweinesteak mit Speck und frischer Ananas, an Chipotle-Hollandaise-Sauce, serviert mit Pommes frites und Gemüsebouquet	30
-------------	---	----



Bei Fragen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten werden Sie sich bitte an unser Personal.
Alle unsere Preise verstehen sich in Schweizerfranken inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

filete a los 3 chiles	wild Rose Beef Rindsfilet, 180gr an einer Sauce von 3 verschiedenen Chili-Sorten und Rotwein aus Baja California dazu gibt's Fondantkartoffeln und ein Gemüsebouquet	49
camarones de la casa	Riesengrillen in Butter gebraten mit Guajillo-Chili und Knoblauch als Beilagen dazu servieren wir feines Gemüsereis und ein Gemüsebouquet	34
cordero «Aztlán»	feines Lammnierenstück mit einer Kruste aus «Tortilla-Asche», auf einem Saucenspiegel von Chili-Guajillo dazu gibt's eine Kartoffel-Speck-mil-feuille und Gemüsebouquet	44
arrachera «Tijuana»	Mexikos beliebter Grillklassiker, 350gr Rinds- Kronfleisch, serviert auf einem Gusseisenpfännli separat dazu rassige Chili-Tomatensauce Pommes frites und Gemüseschälerei	38
<i>wir beziehen das Kronfleisch ausschliesslich von unserer Hausmetzgerei. Da wir Ihnen immer Top-Qualität servieren möchten und aufgrund der grossen Nachfrage ist es möglich, dass wir dieses Stück nicht immer anbieten können. Wir danken für Ihr Verständnis!</i>		
enchilada «del huerto»	Maistortillas mit Gemüse gefüllt, mit Chili- Tomaten- Sauce und Käse überbacken, Sauerrahm und Zwiebeln als Dekoration	22
enchilada «Suiza»	Maistortillas mit gezupftem Pouletfleisch gefüllt, mit Chili-Tomatensauce und Käse überbacken, Sauerrahm und Zwiebeln als Dekoration	27



Bei Fragen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten werden Sie sich bitte an unser Personal.
Alle unsere Preise verstehen sich in Schweizerfranken inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

unsere Fajitas

Pouletfajita	Poulet-, Zucchetti-, Peperoni- und Zwiebelstreifen, Maiskörner und Käse in der Gusseisenpfanne serviert dazu gibt's Sauerrahm, Guacamole und Chili Costeño-Sauce	mit 3 Tortillas	26
		mit 4 Tortillas	34
Gemüsefajita	Champignon-, Zucchetti-, Peperoni- und Zwiebelstreifen, Maiskörner und Käse in der Gusseisenpfanne serviert dazu gibt's Sauerrahm, Guacamole und Chili Costeño-Sauce	mit 3 Tortillas	21
		mit 4 Tortillas	29
Rindsfajita	Wild Rose Beef-Rindsfilet-, Zucchetti-, Peperoni- und Zwiebelstreifen, Maiskörner und Käse in der Gusseisenpfanne serviert, dazu gibt's Sauerrahm, Guacamole und Chili Costeño-Sauce	mit 3 Tortillas	32
		mit 4 Tortillas	40
Crevettenfajita	Riesengarnelen, Zucchetti-, Peperoni- und Zwiebelstreifen, Maiskörner und Käse in der Gusseisenpfanne serviert dazu gibt's Sauerrahm, Guacamole und Chili Costeño-Sauce	mit 3 Tortillas	28
		mit 4 Tortillas	36

Für zusätzlich bestellte Tortillas verrechnen wir Ihnen einen Aufpreis von 1.- pro Stück.
Zusätzliche Saucen verrechnen wir je nach Aufwand.



Bei Fragen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten werden Sie sich bitte an unser Personal.
Alle unsere Preise verstehen sich in Schweizerfranken inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Herkunftsdeklaration

Eier	Fam. Schildknecht, Freudenwies, Jonschwil
Pouletfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz, Metzgerei Willi Oberuzwil
Rindsgehacktes	Schweiz, Metzgerei Willi, Oberuzwil
Rinds-Listenfleisch	Schweiz, Metzgerei Willi, Oberuzwil
Rindsfilet	U.S. Meat/Wild Rose Beef Kanada <i>kann hormonelle Leistungsförderer enthalten</i>
Crevetten	Black Tiger, Vietnam <i>kann hormonelle Leistungsförderer enthalten</i>
Lamm	Neuseeland <i>kann hormonelle Leistungsförderer enthalten</i>
Lachs	Schottland
Fischknusperli	Vietnam, Pangasius, Le Dragon <i>kann hormonelle Leistungsförderer enthalten</i>
Tintenfisch	Spanien <i>kann hormonelle Leistungsförderer enthalten</i>



Bei Fragen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten werden Sie sich bitte an unser Personal.
Alle unsere Preise verstehen sich in Schweizerfranken inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

kleines Essens-ABC der mexikanischen Küche

Chile Chipotle ... ist ein rauchgetrockneter reifer Jalapeño-Chili, der zum Würzen verwendet wird. Es ist ein Chili, der hauptsächlich in mexikanischen Gerichten verwendet wird.

Chile Jalapeño ... ist eine kleine bis mittelgroße, scharfe Paprikasorte, die nach der mexikanischen Stadt Xalapa benannt ist. Sie ist eine Zuchtform des spanischen Pfeffers.

Enchilada ... ist ein traditionelles mexikanisches Gericht, das je nach Region und Belieben in vielen Varianten zubereitet wird. Es handelt sich dabei um gefüllte, weiche Tortillas aus Maismehl, die mit einer Sauce übergossen werden. In Mexiko-Stadt kennt man die *Enchiladas Suizas* („Schweizer Enchiladas“), welche mit Käse überbacken serviert werden.

Maistortilla ... in Nordamerika und Mittelamerika ist eine Maistortilla oder einfach nur Tortilla eine Art dünnes, ungesäuertes Fladenbrot, das aus **Hominy** hergestellt wird.

Sikil Pak ist eine der ältesten traditionellen Saucen aus Yucatan. Sie wird aus Tomaten und gerösteten Kürbiskernen hergestellt.

Mole ... Das Wort *mole* kommt von dem Wort *mulli* der indigenen Sprache Nahuatl. Dies bedeutet so viel wie Sauce, Mixtur, Mischmasch oder Eintopf.

In Mexiko wird der Begriff heute für eine Vielzahl von Saucen auf Basis verschiedener Arten von Chilis und Gewürzen verwendet. Die bekanntesten kommen aus den mexikanischen Bundesstaaten Puebla oder Oaxaca, in denen man sieben verschiedene Mole-Varianten kennt. Verschiedene Zutaten, darunter Chilis, Gewürze, Nüsse und ungesüßte Schokolade, bilden die Mole. Mole wird auch häufig für Enchiladas verwendet oder mit Huhn serviert.

Infladita... sind kleine «Maiskissen», welche man mit verschiedenen Saucen füllt. Typischerweise werden sie in den Strassen und Märkten von Mexiko verkauft.

Fajita ... ist ein Gericht der Tex-Mex-Küche, das in der Originalversion aus gegrilltem und anschließend klein geschnittenem Rindfleisch besteht, das zusammen mit Streifen von grüner Chili auf einer Weizentortilla serviert wird. Zu den Beilagen zählen oft Sauerrahm, Guacamole und salsa.

Weizentortilla ... sind in Nordmexiko und in den USA verbreitet, sind meist größer und heller als Maistortillas und auch kalt weich und biegsam, denn sie enthalten mehr Fett als Maistortillas. Sie sind in der Tex-Mex-Küche beliebt und die Grundlage für Soft-Tacos, Burritos und Fajitas.

tostada ... ist eine knusprig ausgebackene Tortilla, verschieden belegt. In Mexiko oft als schnelle Mahlzeit eingenommen.

