

# S P E I S E K A R T E

## Vorspeisen

### Molletes

12.5

geröstete Brötchen mit  
Bohnenmus,  
geschmolzenem Käse  
und frischer  
Tomaten-Zwiebel-Salsa



### Trío de Sopes (V)

19

drei kleine  
Maisküchlein, belegt mit  
Bohnen, roter Salsa,  
veganem "Käse"/Crema  
und gegrillten  
Austernseitlingen  
(Pleurons)

## Suppen & Ceviche

### Crema de calabacita (V)

14

Zucchini-Creme, mit  
sautierter Kürbisblüte  
und Chiliöl

### Esquite Sopa

14

Mexikanischer  
Strassenklassiker:  
gegrillter Mais, Mayo,  
Chili, Limette

### Ceviche vom Tuna

Tunasteak mariniert mit  
Limette, Gurken, Avocado  
Jalapeño, Koriander

## Tacos

Klassischer Mexikanischer Taco - Preis pro Stück

### Al Pastor (Am Spiess)

7.5

marinierter LUMA Schweinehals CH, gegrillte Ananas,  
Zwiebeln, Koriander, Limette

### Tinga de Pollo

6.9

Pouletbrust CH in würziger Chipotle-Tomaten-Sauce,  
eingelegte rote Zwiebeln, Koriander

### Suadero Res

7.5

Langsam gegarte Rinderbrust CH, Zwiebel, Koriander,  
Limette

### Chilorio de Pescado

6.9

Forelle in würziger, eher milden Chilorio-Art, Avocadocreme,  
Radieschen

### Carnitas (V)

6.9

Jackfruit, Zwiebel, Koriander, Limette

## *Quesadillas*

### **Quesadillas de hongos**

24

*blaue Mais-Tortilla gefüllt mit Oaxaca-Käse, roten Zwiebeln, Champignons und etwas scharfem Serrano-Chili*

### **Quesadillas de queso**

21

*blaue Mais-Tortilla gefüllt mit Oaxaca-Käse  
(mozzarellaähnlicher mexikanischer Käse)*

## *Fleisch-vom-Holzkohlegrill*

*Alles wird mit Mais Tortillas, Frühlingszwiebeln, Guacamole und Salsas serviert*

### **Morucha Beef Côte de Boeuf 400g 1-2 Pers. (Dry Aged), SP**

*Rindskotlett zur Perfektion gereift. Intensiv im Geschmack.  
Der Ursprung dieser einzigartigen Rasse ist das Black Iberian Cattle*

### **Black Angus Flat Iron 200g, CH**

*Saftiger, aromatischer Schulter-Cut mit einer ausgeprägten Marmorierung. Kräftiger Geschmack, ideal vom Grill*

### **LUMA Pork Rips 500g inkl. Knochen, CH**

*zartes, saftiges Fleisch von der oberen Rückenseite des Schweins. Kürzer geschnitten als Spareribs*

### **Pata Negra Secreto BELLOTA 250g, SP**

*Seltenes, stark marmoriertes Stück aus Spanien, hier kaum erhältlich. Langfaserig, saftig und mit natürlichem nussigen Aroma*

### **Ribelmais Schenkelsteak Dry Aged CH**

*Am Knochen gereift für intensiveren Geschmack und aussergewöhnliche Zartheit*

*Alle Fleischstücke vom Grill und aus dem Dry Ager beziehen wir von LUMA*

## *Fisch*

### **Grilliertes Wolfsbarsch Filet**

*Mangosauce, Süßkartoffelpüree*

### **Grillierter Oktopus**

*Pico de gallo, Avocado, Limette, Mais Tortilla*

### **Grillierter Langustenschwanz**

*Limetten Chili Butter, Maisgriess*

# *Menu - 69*

3 Gang Menu für CHF 69.-

## *Vorspeise*

Geröstete Maissuppe  
Knoblauch - Thymian Brot  
Oregano Öl

## *Hauptgang*

Tacos Dorado  
Niedergegarte Rindszunge  
Koriander-Limetten Emulsion  
Sourcream, Kräutersalat

oder

Forelle im Bananenblatt  
Tomatierter Reis  
Erbsenpüree, Grillkarotte

oder

Ziegenkäse - Zucchini Kuchen (V)  
Sesambohnen  
Süßkartoffelpüree

## *Dessert*

Agave-Tonkabohnen Parfait  
Rotweinbirnen  
Zwetschgen - Hibiskus Coulis

## *dessert*

### **Pastel de Elote**

Süßer Maiskuchen

### **Churros**

Mit Ziegenkaramellsauce  
oder Schokoladensauce



### **Glace**

Zitronen-Chia Sorbet (V)  
Mangosorbet mit Chamoy (V)  
Cajeta-Glace aus Ziegenmilch-Karamell

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.