



EL AZTECA

MEXIKANISCHE SPEZIALITÄTEN



ENTREMESES Y ANTOJITOS



Mexiko wäre kulinarisch nicht so vielfältig, gäbe es die Antojitos nicht. Antojitos heisst übersetzt „kleine Gelüste“ und werden auf Mexiko's Strassen angeboten, deren Duft überall buchstäblich in der Luft liegt. Diese werden zu einem grossen Teil aus dem Grundnahrungsmittel Maisteig hergestellt.

Without the Antojitos, Mexico would not be as varied in it's culinary. Antojitos means translated "small appetite" and you can find them everywhere on Mexico's streets. They are mostly made out of corn flour.

Vorspeise | Hauptpeise
Starter | Main course

Guacamole con Totopos 10.50

Feinwürziges Avocadomus mit Tortilla Chips
A subtle but spicy seasoned avocado puree with tortilla chips

Champinones <<Oaxaca>> 9.50

Champignons in einem Sud aus Knoblauch, Chili Guajillo und Epazote
Mushrooms in a garlic stock, chili guajillo and epazote (Mex herb)

Cocktail de Camarones <<Patzcuaro>> 15

Crevettencocktail mit einer würzigen, süss-scharfen Tomatensauce "Patzcuaro Art", Polo's Heimatort
Shrimp cocktail with a sweet-spicy tomato sauce from Patzcuaro, Polo's hometown.

Ceviche <<Puerto Escondido>> 17

Fisch-Cocktail, gekocht in Lime-Jus an würziger Tomatensauce, eine Delikatesse aus der pazifischen Küste
Fish Cocktail, cooked in lemon juice with a spicy tomato sauce, delicacy from the pacific coast

Flautas <<Ixtapalapa>>

Tortillaröllchen gefüllt mit Rindfleisch, frittiert und bedeckt mit Sauerrahm, Guacamole, Salat und Frischkäse
Crispy corn tortilla rolls stuffed with beef, garnished with sour cream, guacamole, salad and cheese

Quesadillas Surtidas <<Coyoacan>> (auch / also vegi) 13 23

Tortillataschen mit unterschiedlichen Füllungen: Poulet, Champignons, Käse mit Chilistreifen und Kartoffeln mit Chorizo, frittiert und garniert mit Guacamole
Corn flour fritters with different fillings: Chicken, mushroom, potato with chorizo, cheese with chili slices, garnished with guacamole

Sincronizadas Norteñas (auch / also vegi) 13 23

Weizenmehlfaden gefüllt mit Schinken (oder Gemüse) und Käse, mit Guacamole und pikant gewürzten Tomatenwürfeln garniert
Flour tortillas filled with ham and cheese (or vegetables), garnished with guacamole and spicy diced tomatoes.

Entremes Surtido <<El Azteca>> (auch / also vegi) 34

Eine kleine Rundreise durch die Antojito Köstlichkeiten /
Travel through the world of antojito specialties.

LAS SOPAS

DIE SUPPEN / SOUPS

Sopa Tarasca 9

Dicke Borlottibohnensuppe mit gebratenen Tortillastreifen, Frischkäse, Chili Pasilla und Epazote
Thick bean soup with finely chopped fried tortilla strips, fresh cheese, chilli pasilla with epazote (Mex. herb.)

Caldo <<Xochitl>> 9

Hühnerkraftbrühe mit Pouletstreifen, Reis-Avocado und Tomatenwürfeln, Karotten und Erbsen
Chicken broth with chicken strips, rice, diced avocado and tomatoes, carrots and peas

Sopa de Nopal <<Mama Gusy>> 9

Tomatisierte Hühnerkraftbrühe mit Kaktusstreifen
Chicken broth with tomato and cactus strips.

LAS ENSALADAS

DIE SALATE / SALADS

Ensalada Verde 8.50

Knackiger Eisbergsalat
Crispy iceberg salad

Ensalada Mixta 9.50

Bunt gemischter Salat
Mixed salad

Ensalada Grande 17

Grosser Salatteller mit Ei garniert
A Mixed salad plate garnished with egg

Ensalada <<El Azteca>> 17.50

Kaktussalat an Vinaigrettedressing mit Tortillachips
Cactus salad tossed in a vinaigrette dressing with tortilla chips

*Die Salate werden mit unserem hausgemachten Kräuter-Knoblauch Dressing serviert (ausser Kaktussalat)
The salads are served with our home-made herb dressing (except cactus salad)*

PARA LOS NIÑOS FÜR DIE KINDER / FOR CHILDREN

Milanesa de cerdo con papas fritas y ensalada 10

Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites und Salat
Bread crumbed pork escalope with french fries and salad.

Nuggets de pollo con papas fritas y ensalada 10

Chicken Nuggets mit Pommes Frites und Salat
Chicken nuggets with french fries and salad.

 Pikant - spicy

  scharf - hot

   sehr scharf - very hot

 vegetarisch - vegetarian

FAJITAS - FESTIVAL

Die Basis der Fajita-Spezialitäten sind Zwiebel- und Peperonistreifen und natürlich unsere geheime, hausgemachte Sauce. Sie wählen Ihre Geschmacksrichtung. Dazu servieren wir Ihnen Maistortillas, so dass Sie Ihre Tacos selbst machen können! *Our specialty, "FAJITAS" come with slices of onion and peppers, and of course, our secret homemade sauce. These will tantalize your taste Buds! And we will provide the corn tortillas, so you can make your own tacos.*

Pollo Loco Pouletgeschnetztes / <i>Chicken strips</i>	29	Acapulco Fisch / <i>Fish</i>	29
Porkis special Schweinefleisch / <i>Pork</i>	29	Zihua Fisch und Meeresfrüchte / <i>Fish and seafood</i>	33
Vaca Manza Rindsfiletstreifen / <i>Sliced beef file</i>	39	Mazatlan Riesencrevetten / <i>King praws</i>	39
El Azteca Gemischtes Fleisch: Rind, Poulet, Schwein und Chorizo (span. Paprikawurst) / <i>Mix of meats, beef, chicken, pork and chorizo (Spanish paprika sausage)</i>	39	Vegetarian 🌿 Gemüse / <i>Vegetables</i>	26

*Alle Fajitas werden mit mexikanischem Reis und pürierten Borlottbohnen serviert. / *All fajitas are served with Mexican rice and refried beans*

NACHOS

Dieses Gericht kommt aus der Tex-Mex-Küche. Dies sind knusprige Tortilla Chips mit Borlottbohnen und Käse überbacken. Dazu servieren wir Jalapeño-Chilis und Sauerrahm. *This dish comes from the tex-mex cuisine. They are tortilla chips, topped with beans and melted cheese, garnished with Jalapeño and sour cream.*

	Kleine Portion <i>Small portion</i>	Grosse Portion <i>Large portion</i>
Natur / Plain 🌿	13.50	20.50
Pollo / Poulet / Chicken	17	23.50
Res / Rindfleisch / Beef	17	23.50
Cochinita / Shredded marinated Pork	17	23.50

BURRITOS

Die Burritos sind eine Spezialität aus dem Norden Mexikos (oder der sogenannten Tex-Mex-Küche). Im Vergleich zum Taco, wird der Burrito aus einer Weizenmehltortilla anstatt der Maismehltortilla gemacht. Seine Sauce ist leicht pikant und süß-sauer. Zum Fleisch kommen noch Peperoni- und Zwiebelstreifen dazu. Ein richtiges Festmahl.

The burritos are a specialty from northern Mexico or the so called tex-mex-kitchen. It is similar to a taco but is made with a wheat flour tortilla, whereas the taco is a corn tortilla. A burrito with your choice of meat or vegetables, served with pepper, onion slices and a light spicy, sweet and sour sauce.

EXTRA

Reis / Rice	5
Borlottbohnen / Beans	5
Guacamole	5.5
Chips & Salsa	5.5

Fleisch und Co.

Pollo / Poulet / Chicken Plain	29	Puerco / Schweinefleisch / Pork	29
Res / Rindfleisch / Beef	29	Verdura / Gemüse / Vegetable 🌿	26

*Die Burritos werden mit weißem Reis und pürierten Borlottbohnen serviert / *Served with white rice and refried beans*

MENU SURPRISE (ab 2 Pers.)

6-Gang-Menu durch die kulinarische Welt von Mexiko. Lassen Sie sich überraschen!
6-course menu taking out on a journey through Mexican cuisine

75 pro person
per person



QUESADILLAS



SINCRONIZADAS



NACHOS



BURRITOS



FAJITAS

ENCHILADAS

Enchiladas ist eines der populärsten mexikanischen Gerichte. Der Name bedeutet «in Chili». Die Enchiladas sind verschieden gefüllte Maismehlfladen, in einer Sauce gebadet. Wählen Sie eine der folgenden Kombinationen

Enchiladas are one of the most popular Mexican dishes. The name means «in chili». They are soft corn tortillas with different fillings, bathed in a spicy sauce. Choose one of the following combinations!

Kleine Portion | Small portion 23

Grosse Portion | Large portion 29

Enchiladas de Res al Adobo

Mit Rindfleischfüllung, an einer würzigen Sauce aus verschiedenen getrockneten

With a beef filling, served on a condimental sauce of dried chilies.

Enchiladas de Cerdo Mayas 🌿🌶️

Mit Schweinefleischfüllung, an einer Habanero-Kräuter-Achiote-Sauce - einer Maya Delikatesse!

With a pork filling, served with a habanero-herb-achiote sauce - a Maya delicacy!

Enchiladas Vegetarianas 🌿🌶️

Mit Gemüse an einer scharfen Chili-Chipotle-Rahmsauce, mit Käse gratiniert

Tortillas filled with vegetables, served on a spicy chili chipotle cream sauce, gratinated with cheese

Enchiladas Tricolores 🌶️🌶️🌶️

Mit Pouletfüllung an grüner Tomatillosauce, Sauerrahm und Salsa Ranchera (Tomaten)

With a chicken filling, served on green tomato sauce, sour cream and salsa ranchera.

Enchiladas de Pollo Suizas

Mit Pouletfüllung an roter Chili-Guajillo-Sauce, mit Käse gratiniert

With a chicken filling, served with a red chili guajillo sauce, gratinated with cheese.

Enmolada de Pollo

Mit Pouletfüllung an einer Mole-Sauce aus verschiedenen Kräutern, Gewürzen und getrockneten Chilisorten. Ein kleiner Anteil der Sauce ist mexikanische Schokolade.

With a chicken filling, topped with a mole sauce (made from different spices, herbs and Mexican chocolate)

*Alle Speisen werden mit mexikanischem Reis und pürierten Borlottibohnen serviert / *All dishes are served with Mexican rice and refried beans*

PESCADOS V MARISCOS

FISCH UND MEERESFRÜCHTE / FISH AND SEAFOOD

Brocheta de Pescado y Marisco al Ajillo 🌶️ 30

Fisch- und Meeresfrüchtespiess an einer kräftigen Knoblauch-Chili Guajillo sauce

Fish and Seafood skewer with a garlic and Chili Guajillo Sauce

Camarones «Puerto Vallarta» 🌶️🌶️🌶️ 39

Riesencrevetten mit Tequila flambiert, an einer scharfen Tomatensauce mit Korianderstreifen parfümiert

King prawns flambés with Tequila with a hot tomato sauce perfumed with coriander

Burritos Marineros 🌶️🌶️ 33

Weizenmehlfladen gefüllt mit Fisch- und Meeresfrüchten an einer scharfen Chili Chipotle Rahmsauce

Flour Tortilla filled with fish and seafood with a hot cream of chili chipotle

*Alle Speisen werden mit weissem Gemüsereis serviert.
All dishes are served with white rice.

CHILAQUILES

Nicht zu vergessen ist eines der repräsentativsten Gerichte Mexikos, seine Chilaquiles. Das sind frittierte Tortillastreifen, gebadet in einer scharfen Sauce. Die Variationen sind nicht zu zählen aber hier schlagen wir Ihnen einige feine Kombinationen vor, aus denen Sie selber auswählen können.
Don't forget our "CHILAQUILES", one of Mexico's most famous dishes. They are fine tortillastrips, fried and bathed in a tasty hot sauce. The combinations are endless but here we suggest a few of the best and you can choose the type of sauce, the meat or a vegetable-only option.

Fleisch und Co.

Pollo / Poulet / Chicken

Kleine Portion
Small portion

22

Grosse Portion
Large portion

28

Res / Rindfleisch / Beef

22

28

Verdura / Gemüse / Vegetables 🌿

20

25

Saucen / Sauces

Salsa Roja 🌶️🌶️🌶️

Tomaten-Chili Sauce / *Tomato-chili sauce*

Salsa Verde 🌶️🌶️🌶️

Grüne Tomatillosauce / *Green tomato sauce*

Adobo

Hausgemachte Sauce aus verschiedenen Gewürzen und getrockneten Chilis
Homemade dried chili sauce

LAS CARNES

FLEISCH / MEAT

Cochinita Pibil

Auseinander gezupftes Schweinefleisch, mariniert mit einer würzigen Achiote-Paste - eine Maya Delikatesse!

Pulled pork, stewed and marinated with achiote paste - a Mayan delicacy!

28 Carne de Res a la Tampiqueña 42

Marinierter und grillierter Rindsfiletstreifen, garniert mit Guacamole und einer gefüllten Tortillatasche

Grilled beef fillet strip garnished with guacamole and a filled corn fritter

*Alle Speisen werden mit mexikanischem Reis, pürierten Borlotti-Bohnen und Mais-Tortillas serviert.
All dishes are served with Mexican rice, refried beans and corn tortillas



ENTREMES SURTIDO



ENCHILADAS TRICOLORS



CHILAQUILES



CAMARONES
«PUERTO VALLARTA»



TAMPIQUEÑA

BEBIDAS

GETRÄNKE / DRINKS

► Mineral im Offenausschank

Soft drinks

Coca-Cola, Sprite, Mineral, Eistee	3dl	4.50
Süssmost	5dl	5.50
	Lt.	10

► Mineral in Flaschen

Bottled soft drinks

Schweppes Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale	2dl	4.50
Coca-Cola Zero, Fanta	3dl	5.50
Rivella rot, blau, Allegra ohne Kohlensäure	5dl	4.50

► Michel Fruchtsäfte

Fruit juices

Orange, Tomaten, Aprikose, Pfirsich, Ananas	2dl	4.50
--	-----	------

► Kaffee

Coffee

Kaffee Creme, Express, Natur, Milch, Hag	4.50
Cappuccino, Latte Macchiato	5
Kaffee Mélange	5.50
Café de Olla (nur mittags und abends)	5.50

► Tee

Tea

Schwarz, Kamille, Pfefferminz, Eisenkraut, Hagebutten, Lindenblüten, Grüntee	4.50
---	------

► Schokolade / Ovomaltine

Chocolate/ovomaltine

Kalt oder warm (dampferhitzt)	4.50
-------------------------------	------

TEQUILA & MESCALS - 4cl

► Blancos	13
► Reposados	15
► Añejos	16



CERVEZAS

► Bier im Offenausschank

Draft beer

Appenzeller Sántis Kristall	3dl	4.50
	5dl	5.50
► Appenzeller Weizen	5dl	6.70

► Mexikanische Flaschenbiere

Mexican bottled beers

Corona, Pacifico, Modelo Especial, XX Ambar, Negra Modelo	33cl	6.50
--	------	------

► Alkoholfreies Bier

Alcohol-free beer

Appenzeller Leermond Bier	33cl	4.50
---------------------------	------	------

► Leitungswasser

Tap water

Ohne weitere Getränkekonsumation, a Discretion pro Person.	33cl	1.50
---	------	------

/ Without any other drink consumption,
per person.

APERITIVOS

POLOS MARGARITA

Tequila, Limettensaft, Triple Sec	12
mit Erdbeer / Mango / Himbeer	14

► A jug of Margarita (1 liter)

Tequila, Limettensaft, Triple Sec	38
mit Erdbeer / Mango / Himbeer	45

► Daikiri

Rum, Limettensaft, Orangensaft	12
mit Erdbeer / Mango / Himbeer	14

► Piña Colada

Rum, Kokossaft, Ananassaft	14
----------------------------	----

► Tequila Sunrise

Tequila, Orangensaft, Ananassaft, Hibiskus-sirup	13
---	----

► Sangria a la Mexicana

Brandy, Rotwein, Grapefruit, Früchte	14
--------------------------------------	----

► Caipirinha

Cachaca, Limonen, Limonensaft, Crushed Ice	13
--	----

► Mojito

Rum, Limonen, Minze, Limonensaft, Crushed Ice	14
---	----

► Weisser und roter Martini, Cynar, Campari, Appenzeller 7.5

Gluten- und Laktose Allergien

Fast alle unsere Speisen können Laktose- und Glutenfrei serviert werden. Fragen Sie unsere Mitarbeiter
*Nearly all of our meals can be made lactose and gluten free.
Please ask our staff.*

Da wir alle Produkte selbst, mit frischen Produkten herstellen, können Sie davon ausgehen, dass Sie fast keine Zusatzstoffe in unseren Gerichten finden werden. In der mexikanischen Küche verwendet man praktisch keinen Rahm oder Milchprodukte. Ausserdem ist es einfach, diese wegzulassen. Lassen Sie es uns wissen!
*All of our dishes and sauces are fresh and created in our kitchen and no preservatives are added.
Very little dairy products are used in the Mexican kitchen.*

Fleisch Herkunftsnachweis

All unser Fleisch kommt aus der Schweiz ausser

Pouletgeschnetzeltes:

Herkunft Brasilien/Argentinien produziert Schweiz

Chicken Nuggets:

Herkunft Brasilien/Argentinien produziert Schweiz

Crevetten und Fisch

Herkunft Vietnam

Meeresfrüchte

Herkunft España



Teilen Sie Ihre Erfahrung auf...
Share your experience with others on...



Tripadvisor.



