

· CANTINA ·

Bienvenidos a CANTINA!

Cantina ist ein modernes lateinamerikanisches Restaurant, in dem Freunde und Familie zusammenkommen, um zu essen, zu trinken und zu feiern.

Für das volle Erlebnis empfehlen wir unser Menü Fiesta: ein Überraschungsmenü mit 10 Gerichten zum Teilen, serviert in 4 Gängen.

Wer lieber à la carte wählt, dem empfehlen wir 2-3 Gerichte pro Person zum Teilen

Cantina is a modern Latin American eatery where friends and family come together to eat, drink and celebrate.

For the full experience we recommend our Menu Fiesta which is a surprise menu consisting of 10 dishes to share, served in 4 courses. If you choose a la carte we recommend 2-3 dishes per person to share.

i Provecho !

DE LA BARRA

COCKTAILS

CHILCANO CASERO	16
Unser Hausdrink vom Fass mit Pisco, Limette, Ingwer, hausgemachtes Ginger Ale <i>Our house cocktail from tap with Pisco, lime, homemade ginger ale</i>	
PISCO SOUR	18
Pisco Acholado, Limette, Vegwhite, Angostura Bitters <i>Pisco Acholado, lime, Vegwhite, Angostura Bitters</i>	
GOLFO DE MÉXICO	17
Tequila Blanco, Limette, spicy Pimento Ginger Beer <i>Tequila Blanco, lime, spicy pimento ginger beer</i>	
NEGRONI N°5	18
Pflaumenbrandy, Wermut, Bitter <i>Plum brandy, vermouth, bitters</i>	
MEZCAL MARGARITA	17
Mezcal, Agavesirup, Limette, Cointreau <i>Mezcal, agave syrup, lime, Cointreau</i>	

0.00% - ALCOHOL FREE

POMELO TONIC	14
0.0% Gin, Grapefruit, Tonic <i>0.0% Gin, grapefruit, tonic</i>	
PASSION SPRITZ	14
Passionsfrucht, Limette, 0% Schaumwein <i>Passionfruit, lime, 0% bubbles</i>	
CHICHA MORADA	8
Die originale peruanische Limo aus lila Mais (hausgemacht) <i>The original Peruvian lemonade made with purple corn (homemade)</i>	

AGUA Wasser (WfW) mit/ohne à discretion inkl. Spende	5 pro Person
<i>Water (WfW) still/sparkling à discretion incl. donation</i>	

BEER

Cantina Maíz Morado Lager 4.5% (33cl)	9
Appenzeller Zitronen Panaché 2.5% (33cl)	6
Appenzeller Quöllfrisch Hell 4.8% (3dl/5dl)	6/9
Appenzeller Leermond Alkoholfrei (33cl, 0%)	6

¡MENU FIESTA!

Unser 4-Gänge-Überraschungsmenü

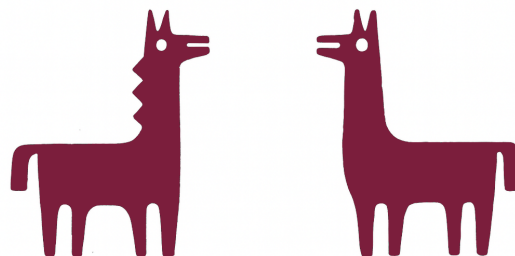
Unser Menú Fiesta bietet eine kulinarische Reise durch die lateinamerikanische Küche an. Entdeckt gemeinsam die geschmackliche Vielfalt mit 10 ausgewählten Gerichten zum Teilen. Auf Wunsch natürlich auch vegan.

Nur für den ganzen Tisch serviert.

Our 4-course surprise menu

Enjoy a journey of 10 carefully selected dishes to share. Including snacks, cold and warm plates, and dessert, our Menú Fiesta showcases the diversity and creativity of our Latin American kitchen, designed to be enjoyed together around the table. Plant based version available. Served only for the whole table.

CHF 84 pro Person



À LA CARTE

CANCHA (V) Peruanischer gerösteter Mais, Tarí-Sauce <i>Peruvian fried corn, Tarí sauce</i>	7
CROQUETAS (Veg) Tapioka Kroketten, Parmesan, Rocoto Marmelade (4 Stk.) <i>Tapioca croquettes, parmesan, Rocoto jam (4 pcs.)</i>	14
MINI EMPANADAS* Mini-Rindfleisch- (oder vegane) Empanadas, Tarí-Sauce (4 Stk.) <i>Mini beef (or vegan) empanadas, Tarí sauce (4 pcs.)</i>	14
CEVICHE* Roher Tilapia, Rocoto Leche de Tigre, Peruanischer Mais <i>Raw tilapia, Rocoto Leche de Tigre, Peruvian corn</i>	27
TACOS* Maistortilla, Egli (oder Nopales), Chipotle Mayo, Avocado, Coleslaw (3 Stk.) <i>Corn tortilla, crispy Egli (or nopales), chipotle mayo, avocado, coleslaw (3 pcs.)</i>	26
ANTICUCHOS DE POLLO Gegrilltes Poulet, Kartoffeln, Chimichurri <i>Chicken skewers, potatoes, chimichurri</i>	25
CHICHARRONES Schweinebauch, Süsskartoffel, Tipakay-Sauce <i>Pork belly, sweet potato, Tipakay sauce</i>	28
REPOLLO (V) Spitzkohl, Aji-Panca-Vinaigrette, Mandelcreme <i>Pointed cabbage, Aji Panca vinaigrette, almond cream</i>	24
TERES MAJOR* 130 g gegrilltes Teres-Major vom Rind, Ebli, Brunnenkresse <i>130gr grilled beef Teres Major, wheat risotto, watercress</i>	30
LÚCUMA TRES LECHES (Veg) Hausgemachter Sponge Cake mit Schlagrahm und Lúcum-Glacé <i>Homemade sponge cake with chantilly and lucuma ice cream</i>	15
COMBINADO (V) Milchreis mit Chicha-Morada-Glacé und Crumble <i>Milk rice pudding, Chicha Morada ice cream, crumble</i>	15

VINO im Glas (1dl) - by the glass (1dl)

SCHAUMWEIN - BUBBLES

EXTRA BRUT "Aliances La Cuvée" 2021 12
Cava & Corpinnat / Gramona, Penedès, Spanien

WEISSWEIN - WHITE

SCHLOSS RIESLING 2023 10
Riesling / Weingut Maximin Grünhaus, Mosel-Ruwer, Deutschland

TO VELICH 2020 12
Chardonnay, Welschriesling & Sauvignon Blanc / Weingut Velich, Burgenland, AT

ORANGEWEIN - SKIN CONTACT

RAMI 2022 12
Greco & Insolia / COS, Sicilia, Italy

ROTWEIN - REDS

FLÄSCHER PINOT NOIR 2023 13
Pinot Noir / Hans-Ruedi Adank, Graubünden, Schweiz

TRES MATAS CRIANZA 2021 12
Tempranillo / Vega de Yuso, Ribera del Duero, España

VINO in der Flasche (75 cl) - by the bottle (75cl)

SCHAUMWEIN

EXTRA BRUT "Aliances La Cuvée" 2021	79
Cava & Corpinnat / Gramona, Penedès, Spanien	
KALKSPITZ PET NAT N.V	67
Grüner Veltliner, Sauvignon Blanc, Welschriesling, Blauer Portugieser, Zweigelt, Muskat Ottonel / Christoph Hoch, Kremstal, Österreich	
CHAMPAGNE INVITATION BRUT N.V.	138
Pinot Meunier, Pinot Noir & Chardonnay / Huré Frères, Montagne de Reims, Champagne, France	

WEISSWEIN

SCHLOSS RIESLING 2023	68
Riesling / Weingut Maximin Grünhaus, Mosel-Ruwer, Deutschland	
RIESLING PAULINSHOFBERG GG Bio 2023	92
Riesling / Weingut Bastgen, Mosel, Deutschland	
TO VELICH 2020	76
Chardonnay, Welschriesling & Sauvignon Blanc / Weingut Velich, Burgenland, AT	
LA VILLANA BIANCO PURO 2022	69
Trebiano / La Villana, Lazio, Italia	
DIE GEISTER, DIE ICH RIEF BLANC DE NOIR 2023	89
Pinot Noir / Christoph Pichler, Zürich, Schweiz	
BASTINGAGE 2022	92
Chenin Blanc / Domaine Terre de l'Élu, Loire, France	
SAUMUR BLANC 2022	97
Chenin Blanc / Château Yvonne, Loire, France	
CHABLIS 1ER CRU "MONTMAINS" 2022	108
Chardonnay / Guy Robin et Fils, Bourgogne, France	
CROZES-HERMITAGE BLANC 2020	120
Roussanne & Marsanne / Domaine Dard & Ribo, Rhône, France	

ORANGEWEIN

RAMI 2022	76
Grecanico & Insolia / COS, Sicilia, Italia	
EI PAGÈS CONTENT ORANGE 2023	68
Macabeu & Parellada/ La Salada, Penedès, España	
BLOSSOM 2023	98
Muscat Petite Grain / Domaine Matassa, Roussillon, France	

ROTWEIN

FLÄSCHER PINOT NOIR 2023	82
Pinot Noir / Hans-Ruedi Adank, Graubünden, Schweiz	
TRES MATAS CRIANZA 2021	78
Tempranillo / Vega de Yuso, Ribera del Duero, España	
TREBBIOLO EMILIA ROSSO 2023	70
Barbera & Bonarda / La Stoppa, Emilia-Romagna, Italia	
DIE GEISTER, DIE ICH RIEF 2022	94
Pinot Noir / Christoph Pichler, Zürich, Schweiz	
REMELLURI RESERVA 2016	98
Tempranillo, Garnacha & Graciano / Bodegas Remelluri, Rioja, España	
TERRA DE CUQUES NEGRE 2021	110
Garnacha / Terroir al Limit, Priorat, España	
MARGAUX LA NATURE DE DURFORT-VIVENS 2020	120
Cabernet Sauvignon, Merlot & Cabernet Franc / Château Durfort-Vivens, Margaux, Bordeaux, France	
SUZZANE 2022	137
Garnacha / Oxer Bastegieta, Rioja, España	
MONTHÉLIE PREMIER CRU 2019	142
Pinot Noir / Domaine Pierre Morey, Côte d'Or, Bourgogne, France	

GETRÄNKE - DRINKS

DIGESTIVOS

Mezcal San Andrés Alipús	47.5%	2cl	9
Pisco Acholado Siete Tinajas	42%	2cl	8
Tequila Blanco G4	40%	2cl	8
Aguardiente Matacuy Destileria Andina	43%	2cl	7
Rum Peruano Rum Nation 8yrs	42%	2cl	9
Šljivovica Gružanska Zlatna Nit	42%	2cl	9

SOFTDRINKS

Coca Cola / Coca Cola Zero (33cl)	5
-----------------------------------	---

CAFÉ

Espresso	4
Doppio / Americano	5
Tea (bio)	5

DEKLARATION HERKUNFT & ALLERGENE

Tilapia	Indonesien
Egli	Estland
Lachs	Schottland
Rinds	Schweiz
Schwein	Schweiz
Poulet	Schweiz
Brot	Schweiz

CANCHA	Soja
CROQUETAS	Laktose
MINI EMPANADAS	Gluten, Soja
CEVICHE	Sellerie
CAUSA NIKKEI	Soja
TACOS	Eier*, Gluten*
ANTICUCHOS	Soja
CHICHARRONES	Laktose, Soja, Sesam
REPOLLO	Soja, Nüsse (Mandeln)
TERES MAJOR	Soja, Laktose

TRES LECHES	Laktose, Eier
COMBINADO	Nüsse (Mandeln)*

*möglich ohne / *possible to order without*