

# · CANTINA ·

Cantina ist ein modernes peruanisches Lokal, inspiriert von Chicherías, wo Freunde und Familie zusammenkommen, um gemeinsam zu essen, zu trinken und zu feiern.

Im Cantina kombinieren wir authentische peruanische Produkte mit Schweizer Zutaten, um ein herzhaftes und aufregendes Menü zu kreieren. Im Glas bieten wir hausgemachte Chicha, Cocktails und europäischen, meist biodynamischen Wein an.

Wir empfehlen, unser Menü als Drei-Gänge-Menü zu geniessen, mit einer Vorspeise, einem Hauptgericht und einem Dessert pro Person.

¡A comer!

Cantina is a modern Peruvian eatery, inspired by Chicherias, where friends and family come together to eat, drink and celebrate.

At Cantina we use a blend of authentic Peruvian products and Swiss ingredients to create a hearty, soulful, exciting menu. In the glass we offer homemade chicha, cocktails, and European, mostly biodynamic wine.

We recommend that you enjoy our menu as a three course meal, with one starter, one main dish and one dessert per person.

¡A comer!

## COCTELES - COCKTAILS

### CHILCANO CASERO 14

Unser Hausdrink mit Pisco und hausgemachtem Ginger Ale

Our house cocktail with Pisco and homemade ginger ale

### INCA FIZZ 17

Pisco, Limette, Eiweiss, Inca Kola

Pisco, lime, egg white, inca kola

### LA PITUCA 15

Schaumwein, Clementine, Ají Amarillo

Bubbles, clementine, ají Amarillo

### NEGRONI LIMEÑO 16

Pisco, Kokos Wermuth, Bitterorange, Kaffir Limette

Pisco, coconut vermuth, bitter orange, kaffir lime

### LYCHEE MARTINI 17

Lychee, Rhabarber-infused Gin, Lime, Dry Vermouth

Lychee, rhubarb infused gin, lime, dry vermuth

### CAMUFLAJE 12 (alkoholfrei/alcohol free)

Camu Camu, Aji Amarillo, Soda

Camu camu, aji amarillo, soda

### CHUPITO 6

Unser Haus Shot (2cl)

Our house shot (2cl)

## CHICHAS

### CHICHA POR COPA - Chicha by the glass 13

Chicha ist ein fermentiertes Getränk mit tiefem Alkoholwert, traditionell gebraut von Frauen in den Andenregionen. Unsere Chicha ist hausgebraut mit verschiedenen lokalen und peruanischen Zutaten.

Chicha is a fermented low alcohol drink traditionally brewed by women in the Andes. Our chicha is homebrewed, fermented with various local and Peruvian ingredients.

## ENTRADAS - VORSPEISEN - STARTERS

### **CEVICHE CRIOLLO 27**

Adlerfisch, Aji Amarillo Leche de Tigre, Cancha, Criolla

Japanese seabass, aji amarillo leche de tigre, fried corn, criolla

### **CEVICHE ANDINO 25 (V)**

Saisonales Gemüse, geräucherter Rocoto Leche de Tigre, Süsskartoffel

Seasonal vegetables, smoked rocoto leche de tigre, sweet potato

### **ANTICUCHOS CLÁSICOS 23**

Gegrillte traditionelle Rindsherzspiesse, "Mote" Mais, Uchucuta, Erdnüsse

Grilled beef heart skewers, Peruvian "mote" corn, uchucuta sauce, peanuts

### **PESCADITO FRITO 24**

Knuspriger Dorsch, Rocoto, gelbe peruanische Kartoffel, Yuzu Alioli

Panko fried cod, yellow Peruvian potato, rocoto, yuzu alioli

### **CAUSA VEGANA 22 (V)**

Amarillo Kartoffelstampf, knusprige Austernpilze, Avocado- und

Oliven Mayo

Amarillo mashed potato, crispy oyster mushrooms, avocado- and olive mayo

## PRINCIPALES - HAUPTSPEISEN - MAINS

### AJÍ DE GALLINA VEGANA 32 (V)

Planted Poulet, herzhafte Ají de Gallina Sauce, Reis, Kartoffeln

Planted chicken, creamy ají de gallina sauce, rice, potatoes

### PAN CON CHICHARRÓN 29 (vegan option with oyster mushroom available)

Glasierter Schweinebauch in hausgemachten Bun, Rocoto Mayo, Pommes

Glazed pork belly in homemade bun, rocoto mayo, fries

### ESCABECHE DE PESCADO 36

Gegrillter Schwertfisch, Moules, Escabeche Sauce, Reis oder Kartoffelpüree

Grilled swordfish, moules, escabeche sauce, Rice or mashed potatoes

### PATO A LA NORTEÑA 34

Knuspriger Entenschenkel, traditioneller Koriander Reis, Salsa Criolla

Crispy braised duck leg, traditional cilantro rice, salsa criolla

### COSTILLA DE RES 38

Geschmortes Rind Short Rib, Amarillo Kartoffelpüree, Broccoletti, Chimichurri

Braised beef short rib, amarillo mash potatoes, broccoletti, chimichurri

## POSTRES - DESSERTS

### LÚCUMA TRES LECHES 17 (Veg)

Brioche, Lúcuma Sauce, Lúcuma glacé

Brioche, lúcuma sauce and lúcuma ice cream

### CHOCOLATE SERRANO 16 (V)

Schokoladen Ganache, Mandel Crumble, Kakao Nibs, Physalis, Quinoa Glacé

Chocolate ganache, almond crumble, cocoa nibs, aguaymanto, quinoa ice cream

# VINOS - WEIN- WINE

**ESPUMOSOS - BUBBLES - SCHAUMWEIN** **1dl** **75cl**

**CRÉMANT D'ALSACE EXTRA BRUT N.V.** **12** **70**  
Pinot Blanc, Pinot Gris & Auxerrois  
Famille Hebinger, Alsace, France

**DANGER 380 VOLTS PET NAT 2020** **79**  
Muscat Blanc, Müller-Thurgau & Neuburger  
Milan Nestarec, Moravia, Czech Republic

**INVITATION BRUT N.V.** **98**  
Pinot Meunier, Pinot Noir & Chardonnay  
Champagne Huré Frères, Montagne de Reims, Champagne, France

**BLANCOS - WHITES - WEISSWEIN** **1dl** **75cl**

**SCHLOSS RIESLING 2021** **9** **58**  
Riesling  
Weingut Maximin Grünhaus, Mosel-Ruwer, Deutschland

**LA VILLANA BIANCO 2021** **62**  
Procanico  
La Villana, Lazio, Italia

**TO VELICH 2020** **11** **67**  
Chardonnay, Welschriesling & Sauvignon Blanc  
Weingut Velich, Burgenland, Österreich

**WEISS 2020** **72**  
Müller-Thurgau, Faber, Würzer, Bacchus, Riesling, Scheurebe & Silvaner  
Marto Weingut, Rheinhessen, Deutschland

**RIESLING "KAEFFERKOPF" ALSACE GRAND CRU 2016** **81**  
Riesling  
Domaine Geschickt, Alsace, France

<b>SAUMUR BLANC 2019</b>		<b>86</b>
Chenin Blanc Château Yvonne, Loire, France		
<b>CHABLIS 1ER CRU "MONTMAINS" 2021</b>		<b>92</b>
Chardonnay Guy Robin et Fils, Bourgogne, France		
<b>HEGAN EGIN 2019</b>		<b>98</b>
Petit Manseng & Hondarrabi Zuri Imanol Garay, Bizkaiko Txakolina, Pais Vasco, Espana		
<b>CROZES-HERMITAGE BLANC 2020</b>		<b>102</b>
Roussanne & Marsanne Domaine Dard & Ribo, Rhône, France		
<b>MACERACION - SKIN CONTACT - ORANGEWEIFN</b>	<b>1dl</b>	<b>75cl</b>
<b>EI PAGÈS CONTENT ORANGE 2021</b>	<b>9</b>	<b>54</b>
Macabeu & Parellada La Salada, Penedès, Espana		
<b>METONYMIA 2020</b>		<b>75</b>
Viognier, Marsanne, Roussanne & Muscat L'Alezan, Ardèche, Rhône, France		
<b>GEWÜRZTRAMINER MACERATION SANS SOUFRE 2021</b>		<b>89</b>
Gewürztraminer Domaine Pierre Frick, Alsace, France		
<b>LE ZAUNE A DÉDÉE 2017</b>		<b>129</b>
Savagnin (Jura) & Gewürztraminer (Alsace) Les Vins D'Anne et Fanfan Ganevat, Côtes de Jura, France		

<b>TINTOS - REDS - ROTWEIN</b>	<b>1dl</b>	<b>75cl</b>
<b>TREBBIOLO EMILIA ROSSO 2021</b> Barbera & Bonarda La Stoppa, Emilia-Romagna, Italia	<b>10</b>	<b>62</b>
<b>BLOOM RUNNER 2020</b> Tempranillo, Garnacha & Graciano Oxer Wines, Rioja, Espana	<b>12</b>	<b>69</b>
<b>ROSSO ANFORA 2020</b> Montepulciano Lammidia, Abruzzo, Italia		<b>72</b>
<b>REMELLURI RESERVA 2015</b> Tempranillo, Garnacha & Graciano Bodegas Remelluri, Rioja, Espana		<b>79</b>
<b>MORGON VIEILLES VIGNES 2021</b> Gamay Domaine Guy Breton, Beaujolais, France		<b>85</b>
<b>TERRA DE CUQUES NEGRE 2019</b> Garnacha Terroir al Limit, Priorat, Espana		<b>92</b>
<b>CHÖLLE HALLAU 2021</b> Pinot Noir Markus Ruch, Schaffhausen, Schweiz		<b>94</b>
<b>PINOT NERO 2019</b> Pinot Noir Podere della Civettaja, Toscana, Italia		<b>98</b>
<b>LA NATURE DE DURFORT-VIVENS 2019</b> Cabernet Sauvignon Château Durfort-Vivens, Margaux, Bordeaux, France		<b>104</b>
<b>MONTHÉLIE PREMIER CRU 2019</b> Pinot Noir Domaine Pierre Morey, Côte d'Or, Bourgogne, France		<b>110</b>

<b>VINOS DE POSTRE - SWEET WINES - DESSERTWEIN</b>	<b>1dl</b>	
<b>LES GRAINS DES COPAINS 2021 (75cl)</b>	<b>10</b>	<b>59</b>
Petit Manseng & Gros Manseng Domaine Camin Larredya, Jurancon, France		
<b>BEERENAUSLESE SEEWINKEL 2014 (37.5cl)</b>		<b>65</b>
Sämling, Welschriesling & Chardonnay Weingut Velich, Burgenland, Österreich		

## **CHELAS - BIER - BEER**

- Cusqueña Lager 7 (33cl, 4.8%)**
- Appenzeller Säntis Kristall 5/8 (3dl/5dl)**
- Panache 5/8 (3dl/5dl)**
- Appenzeller Leermond 6 (33cl, 0%)**

## **BEBIDAS - GETRÄNKE - DRINKS**

- Chicha Morada 6 (homemade, 2.5dl)**
- Limonda 6 - Rabarber/Rhubarb lemonade (homemade, 3dl)**
- Coca Cola 5 (33cl)**
- Coca Cola Zero 5 (33cl)**
- Inca Kola 5 (25cl)**
- "Wasser für Wasser" mit und ohne 5 p.P**  
Water still and sparkling (flatrate)

## **CAFÉ- KAFFEE - COFFEE**

- Espresso 4**
- Doppio 5**
- Americano 5**
- Tee - Tea 5**

## **AGUARDIENTE - SPIRITS - SPIRITUOSEN**



**Tequila Blanco El Espolón 40% 2cl 6**  
**Mezcal New Moon BEÚ 48% 2cl 9**  
**Mezcal Blood Moon BEÚ 49% 2cl 11**  
**Rum Cave Guildive Full House 45% 2cl 8**  
**Šljivovica Gružanska Zlatna Nit 42% 2cl 8**

## DECLARACIÓN- DECLARATION - DEKLARATION

### ALERGIAS

Ceviche Criollo	Sellerie	Celery
Ceviche Andino	Sellerie, Soja	Celery, soy
Anticuchos clásicos	Gluten, Soja, Nüsse*	Gluten, soy, nuts*
Causa Vegana	Soja, Gluten*	Soy, gluten*
Pescadito Frito	Soja, Gluten	Soy, gluten
Ají de Gallina Vegana	Soja, Gluten	Soy, gluten
Pan con Chicharrón	Soja, Gluten	Soy, gluten
Escabeche de Pescado	Soja, Sellerie, Weichtier*	Soy, celery, Mollusk
Arroz con Pato	Gluten	Gluten
Costilla de Res	Soja, Laktose	Soy, lactose
Lúcuma Tres Leches	Gluten, Laktose	Gluten, lactose
Chocolate Serrano	Gluten	Gluten

\*ohne möglich - available without

### ORIGEN

Rind - Beef	Schweiz - Switzerland
Schwein - Pork	Schweiz - Switzerland
Ente - Duck	Frankreich - France
Suzuki	Türkei - Turkey
Schwertfisch - Swordfish	Östlicher Indischer Ozean - East Indian Ocean
Dorsch - cod	Nordostatlantik - NE Atlantic
Moules	Vietnam