

**CANTINA** ist ein modernes peruanisches Lokal, inspiriert von Chicherías, wo Freunde und Familie zusammenkommen, um gemeinsam zu essen, zu trinken und zu feiern. Zu Zweit empfehlen wir ca. 5 Teller zum Teilen. *Cantina is a modern Peruvian eatery, inspired by Chicherías, where friends and family come together to eat, drink and celebrate. We recommend around 5 plates to share for groups of two.*

**DE LA BARRA** Unsere Auswahl an Cocktails, Chichas und Shots. *Cocktails, Chichas and shots*

**CHILCANO CASERO** Unser Pisco-Hausdrink. Erfrischend, leicht und sprudelnd. *Our house cocktail with Pisco* - 15

**NEGRONI LIMEÑO** Pisco, Kokos Wermuth, Bitterorange, Kaffir Limette. Bitter und komplex. *Pisco, coconut vermouth, bitter orange, kaffir lime* - 16

**INCA FIZZ** Pisco, Limette, Inca Kola. Samtig und nostalgisch. *Pisco, lime, inca kola* - 17

**PITUCA** Camu Camu, Aji Amarillo, Schaumwein. Zitrusartig, lebhaft und pikant. *Camu camu, aji amarillo, bubbles* - 15

**NIKKEI GIMLET** Gin, Yuzu, Togarashi. Zitrusig und würzig. *Gin, Yuzu Cordial, Togarashi*. - 17

**BEBIDAS Y CHELAS** Softdrinks und Bier. *Softdrinks and beer.*

Chicha Morada - 6 (hausgemacht, 2,5dl)  
Passionfruit Limonade - 6 (hausgemacht, 3dl)  
Coca Cola / Coca Cola Zero - 5 (33cl)  
Inca Kola - 5 (355ml)  
"Wasser für Wasser" mit/ohne inkl. Spende - 5 p.P. pauschal  
Cantina Maíz Morado Lager - 9 (33cl)  
Appenzeller Säntis Kristall - 5/8 (3dl/5dl)  
Appenzeller Leermond - 6 (33cl, 0%)  
Espresso - 4  
Doppio/Americano/Tee (bio) - 5

**EL TUMBO** Mezcal, Tumbo, Kurkuma und Limette. Rauchig, herb, tropisch. *Mezcal, Tumbo, Tumeric*. - 17

**AGUA Y MANTO (alkoholfrei)** Physalis und Ingwer. Aromatisch, fruchtig und erdig. *Physalis and ginger* - 12

**CAMUFLAJE (alkoholfrei)** Camu Camu, Aji Amarillo. Spritzig und pikant. *Camu camu, aji amarillo* - 12

**CHICHA POR COPA** Im Haus fermentiertes Getränk im Weinglas. Unfiltriert und eigenwillig. *House fermented Chicha by the glass* - 13

**CHUPITO (2cl)** Unser Haus Shot *Our house shot* - 6

**PARA PICAR** Unsere Snacks passend zum Apéro. *Snacks to enjoy with your cocktails.*

**CHORITOS FRITOS (2Stk. / 2pcs.)** Knusprige grüne Muscheln, Aji Amarillo Leche de Tigre. *Panko fried mussels, Aji Amarillo Leche de Tigre* - 10

**GAZPACHO (V)** Kirsche Gazpacho, Mango, Pfefferminze. *Cherry gazpacho, mango, mint* - 11

**CROQUETAS (Veg)** Tapioka Krokette, Parmesan, Rocoto Marmelade. *Tapioca croquettes, parmesan, Rocoto jam* - 12

**PARA COMPARTIR** Unsere Teller zum Teilen. *Our plates to share*

**CEVICHE CLÁSICO** Roher Wolfsbarsch, klassische Leche de Tigre, Mais. *Raw seabass, classic Leche de Tigre, corn* - 27

**CEVICHE VERDE (V)** Gemüse, Avocado Leche de Tigre, Ananas. *Vegetables, Avocado Leche de Tigre, pineapple* - 25

**CAUSA LIMEÑA** Traditioneller Kartoffelstampf, gezupftes Poulet, Tartar-Sauce. *Traditional mashed potato, pulled chicken, tartare sauce* - 22

**EMPANADA (V)** Pflanzliches Hackfleisch, Aji Panca, Rotes Chimichurri. *Plant-based minced meat, Aji Panca, red chimichurri* - 18

**ANTICUCHO CLÁSICO** Klassische gegrillte Rinderherz-Spiesse, Uchucuta Sauce. *Classic grilled beef heart skewers, potatoes, Uchucuta Sauce* - 20

**PAPAS A LA HUANCAÍNA (V)** Raclette Kartoffeln, zweierlei Huancaína Sauce. *Raclette potatoes, two sorts Huancaína sauce* - 14

**AJÍ DE GALLINA (V)** Planted Poulet, herzhaftes Aji de Gallina Sauce, Kartoffeln, Oliven. *Planted chicken, creamy aji de gallina sauce, potatoes, olives* - 25

**SALMÓN NIKKEI** Miso glasierter Lachs, Pak Choi, Passionsfrucht Ponzu. *Miso glazed salmon, bok choy, passion fruit ponzu* - 32

**CHANCHITO PACHAMANCA** In Huacatay mariniertes Schweinebauch, Erdnüsse. *Huacatay marinated pork belly, peanuts* - 30

**COSTILLA DE RES** Geschmortes Rind Short Rib, Amarillo Kartoffelpüree, Chimichurri. *Braised beef short rib, amarillo mash potatoes, chimichurri* - 33

**PARA COMPLEMENTAR** Unsere Beilagen. *Our side dishes*

**BROCCOLETTI A LA BRASA (V)** Gegrillte Broccoletti, Vinaigrette Char. *grilled broccoletti, vinaigrette* - 9

**ARROZ CON CHOCLO (V)** Weisser Reis, peruanischer Mais. *White rice, Peruvian corn* - 5

**PURÉ DE CAMOTE (V)** Süsskartoffel Stampf. *Mashed sweet potato puree* - 8

**POSTRES** Unsere Desserts. *Our desserts*

**LÚCUMA TRES LECHES (Veg)** Brioche, Lúcumasauce, Lúcumaglacé. *Brioche, lúcuma sauce and lúcuma ice cream* - 17

**CHOCOLATAZO (V)** Schokoladen Ganache, Mandel Crumble, Schokoladen Glacé. *Chocolate ganache, almond crumble, chocolate ice cream* - 16



# VINO

## ESPUMOSOS - Schaumwein. Bubbles

### CRÉMANT D'ALSACE EXTRA BRUT N.V. - 12/70

Chardonnay, Pinot Noir & Gamay / Famille Hebinger, Alsace, France

### DANGER 380 VOLTS PET NAT 2021 - 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

## MACERACION - Orangewein. Skin contact

### RAMI 2020 - 11/71

Grecanico & Insolia / COS, Sicilia, Italy

### ~~EI PAGÈS CONTENT ORANGE 2021 - 54~~

~~Macabeu & Parellada / La Salada, Penedès, Espana~~

### METONYMIA 2020 - 75

Viognier, Marsanne, Roussanne & Muscat / L'Alezan, Ardèche, Rhône, France

### GEWÜRZTRAMINER MACERATION SANS

#### SOUFRE 2021 - 89

Gewürztraminer / Domaine Pierre Frick, Alsace, France

### LE ZAUNE A DÉDÉE 2017 - 129

Savagnin (Jura) & Gewürztraminer (Alsace) / Les Vins D'Anne et Fanfan Ganevat, Côtes de Jura, France

## BLANCOS - Weisswein. Whites

### 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

### LE SCHLOUK 2019 - 71

Gewürztraminer & Riesling / Domaine Geschickt, Alsace, France

### SAUMUR BLANC 2021 - 86

Chenin Blanc / Château Yvonne, Loire, France

### CHABLIS IER CRU "MONTMAINS" 2021 - 92

Chardonnay / Guy Robin et Fils, Bourgogne, France

### HEGAN EGIN 2019 - 98

Petit Manseng & Hondarrabi Zuri / Imanol Garay, Bizkaiko Txakolina, Pais Vasco, Espana

### CROZES-HERMITAGE BLANC 2020 - 102

Roussanne & Marsanne / Domaine Dard & Ribo, Rhône, France

## VINOS DE POSTRE

Dessertwein. Sweet wines

### LES GRAINS DES COPAINS 2021 (75cl) - 10/59

Petit Manseng & Gros Manseng / Domaine Camin Larredya, Jurancon, France

### BEERENAUSLESE SEEWINKEL 2014 (37.5cl) - 65

Sämling, Welschriesling & Chardonnay / Weingut Velich, Burgenland, Österreich

## TINTOS - Rotwein. Reds

### AMPHORE ROT 2021 - 11/67

Blaufränkisch, Zweigelt / Thomas Straka, Burgenland, Österreich

### TRES MATAS CRIANZA 2019 - 12/68

Tempranillo / Vega de Yuso, Ribera del Duero, Espana

### TREBBIOLO EMILIA ROSSO 2021 - 62

Barbera & Bonarda / La Stoppa, Emilia-Romagna, Italia

### ~~ROSSO ANFORA 2020 - 72~~

~~Montepulciano / Lammidia, Abruzzo, Italia~~

### REMELLURI RESERVA 2015 - 79

Tempranillo, Garnacha & Graciano / Bodegas Remelluri, Rioja, Espana

### MORGON VIEILLES VIGNES 2021 - 85

Gamay / Domaine Guy Breton, Beaujolais, France

### TERRA DE CUQUES NEGRE 2019 - 92

Garnacha / Terroir al Limit, Priorat, Espana

### CHÖLLE HALLAU 2021- 94

Pinot Noir / Markus Ruch, Schaffhausen, Schweiz

### ~~PINOT NERO 2019 - 98~~

~~Pinot Noir / Podere della Civettaja, Toscana, Italia~~

### LA NATURE DE DURFORT-VIVENS 2019 - 104

Cabernet Sauvignon / Château Durfort-Vivens, Margaux, Bordeaux, France

### MONTHÉLIE PREMIER CRU 2019 - 110

Pinot Noir / Domaine Pierre Morey, Côte d'Or, Bourgogne, France

## DIGESTIVOS Spirituosen. Spirits

Mezcal New Moon BEÚ 48% 2cl - 9

Mezcal Blood Moon BEÚ 49% 2cl - 10

Pisco Mosto Verde Torontel La Perúana 40% 2cl - 11

Pisco Acholado Siete Tinajas 42% 2cl - 8

Baishinshunju Umeshu Nishiyama 10% 4cl - 12

Rum Cave Guildive Full House 45% 2cl - 8

Šljivovica Gružanska Zlatna Nit 42% 2cl - 8