



## Gruppen-Menüs

Bei den Menüs „Fajitas Plausch“, „Fiesta Mexicana“ und „Tavolata chilena“ werden die Hauptspeisen in die Tischmitte gestellt, so kann jeder nehmen und Essen was er mag.

### Menü Fajitas Plausch

ab 4 Personen

I Gang

**Nachos con Queso**

II Gang

**Gemischter Salat mit Hausdressing**

III Gang

**Fajitas à Discretion**

Mit Poulet- und Gemüse-Füllung

Die Füllung wird mit Mais, Peperoni, Zwiebeln und Bohnen gebraten

**CHF 43.00 / Person**

Mit Rind + CHF 4.00 / Person

---

### Menü Fiesta Mexicana

ab 8 Personen

I Gang

**Quesadillas**

(2 grosse Tortillas gefüllt mit Guacamole & Cheddar-Käse)

II Gang

**Ensalada Mexicana**

(Blattsalat mit Tomaten, Avocado und Mais)

III Gang

**Chili con Carne** (wenig scharf)

(Der Klassiker mit pikantem Chili, Rindshuft und Reis)

**Tacos de Verdura y Pollo**

(Tacos mit Gemüse und Poulet)

**CHF 46.00 / Person**

Empfehlung als Apéro zum Fajitas Plausch oder Fiesta Mexicana

**½ Liter Margarita CHF 25.00**

**1 Liter Margarita CHF 45.00**



## **Menü Tavolata chilena**

**ab 8 Personen**

I Gang

### **1 Empanada carne o de verdura**

Gefüllte Teigtasche mit Rinderhackfleisch oder Gemüse

II Gang

### **Gemischter Blattsalat mit Hausdressing**

oder

### **Ensalada a la chilena**

Tomaten-Salat mit Zwiebeln

III Gang

### **Chorrillana**

Ein typisch chilenisches Gericht aus Rindfleisch-Stücken, Chorizo, gebratenen Zwiebeln, Pommes frites und Spiegelei

### **Pollo Picante**

Im Tontopf serviertes Mistkratzerli (ca. 500g) mit Reis als Beilage  
Das Mistkratzerli wird mit Merkén zubereitet. Merkén ist ein traditionelles Gewürzsalz der chilenischen Ureinwohner Mapuche. Es ist ein scharfes, rötliches Pulver und besteht aus geräuchertem roten Chili, Koriander und Salz.

### **Pastel de Choclo**

#### **Maisauflauf**

Ein chilenisches Gericht aus Zuckermais, Rinderhackfleisch, Poulet, Rosinen, schwarzen Oliven, Zwiebeln und hartgekochten Eierscheiben

**CHF 52.00 / Person**

Empfehlung als Apéro zum Tavolata Chilena

Ein Pisco Sour CHF 13.00 / Glas

Pisco Sour gilt als Nationalgetränk in Chile und Peru.



## **Falsche Schnecken Menü**

Ab 4 Personen

I Gang

### **Nachos mit Käse überbacken**

dazu Chilisaucе, Sauerrahm und Guacamole

II Gang

### **Gemischter Blattsalat mit Hausdressing**

III Gang

### **Falsche Schnecken**

Grillierte Rindfleisch-Würfel (180g) mit hausgemachter Sauce überbacken  
und im Schneckenpfännchen serviert, als Beilage Pommes frites

Als Variante anstatt Rindsfiletstücke sind Pouletfilet oder Crevetten möglich

**CHF 49.00 / Person**

---

## **Menü Amigos**

I Gang

### **Guacamole mit Nachos-Chips**

II Gang

### **Gemischter Blattsalat mit Hausdressing**

III Gang

### **Rindsfilet (200g)**

**mit Pommes frites und Gemüse**

oder

### **Gebratene Crevetten**

**mit Peperoni, Zwiebeln und schwarzen Oliven**

**mit Reis**

**CHF 55.00 / Person**



## **Dessert zum Menü**

### **Schokoladen-Küchlein**

Schokoladenkuchen mit flüssigem Schokoladenkern  
und Vanille-Rahmglace

**CHF 12.00**

### **Apfelküchlein**

Apfelküchlein mit Zimt-Rahmglace

**CHF 11.50**

### **Panna cotta**

mit Waldbeeren

**CHF 8.00**

### **Diverse Sorbet und Rahmglace zur Auswahl**

**CHF 3.50 / Kugel**

Rahmzuschlag + CHF 1.50

### **Restaurant El Loco**

Industriestrasse 2A, 5604 Hensschiken

077 496 86 61

[info@restaurantelloco.ch](mailto:info@restaurantelloco.ch)

[www.restaurantelloco.ch](http://www.restaurantelloco.ch)