

# Bienvenido



## MEXICANO

Kulinarisch immer eine Reise wert.

Gasthaus Einhorn · 5643 Sins · So und Mo Ruhetage

**Lieber Besucher**  
**Lieber Gast**

Unsere Küche ist sehr vielseitig und wir können Ihnen ein breites Angebot von Menuevorschlägen offerieren. Bei uns finden Sie keine Angebote von der Stange.

So individuell Ihr Event auch ist, vom Apéro bis zum mehrgängigen Menue; Tellerservice, Buffet oder Tavolata, mexikanisch, karibisch oder mediterran.

Wir engagieren uns, Ihre Feier so einzigartig zu gestalten, wie Sie selbst es sind, damit Ihr Anlass im MEXICANO zu einem unvergesslichen Erlebnis wird.



# Karibisch

## SERVICEART – TELLERSERVICE

### Apéro – stehend

- frittierte Gemüse-Bananen
- Früchte-Spiessli
- Bolas de arróz (hausgemachte Reiskugeln)

### Vorspeise

- Meeresfrüchte-Gratin serviert in der Muschel-Schale garniert mit Blattsalat

### Hauptgang

- Schweinsragout an Rum-Melasse oder
- Schweizer Poulet-Brüstli «PACHECA» (mit Chili und Ananas) oder
- würzige Rindfleisch-Bällchen in Salsa

### Beilagen

- Langkorn-Reis
- Yucca-Wurzeln
- Saison-Gemüse

### Dessert

- Mango-Crème mit Vanille-Glace garniert mit exotischen Früchten

pro Person **Fr. 65.00**

# Mexikanisch

## SERVICEART – BUFFET

### Apéro – stehend

- Nachos mit Mexican-Sauce
- Jalapeños rellenos (panierte Chilis gefüllt mit Frischkäse)
- frittierte Zwiebelringe

### Hauptgang

- Fajitas pollo
- Fajitas camarón
- Chili con carne
- Saisonal gefüllte Enchiladas überbacken mit Käse
- Peperoni-Salat
- Kabis-Salat
- Mais-Salat
- grüner Salat
- Rüeбли-Salat
- Frijoles refritos
- Käse-Würfel
- Reis
- Weizen-Tortillas
- Salsas
  - Guacamole
  - Mexican-Sauce
  - Sauerrahm
  - Salsa verde
  - Salsa picante

### Dessert

- Mango-Citro-Sorbet mit frischer Ananas

pro Person **Fr. 49.00**

# Italienisch

## SERVICEART – TELLERSERVICE

### Apéro – stehend

- Focaccia margarita
- getrocknete Tomaten
- Oliven

### Vorspeise

- Melonen mit Rohschinken

### 1. Gang

- Maccheroni al pomodoro

### Hauptgang

- Rindsfilet al balsamico oder
- Scaloppine al marsala (Kalbsschnitzeli) oder
- Involtini alle erbe (Schweins- oder Kalbsschnitzeli gefüllt mit Käse und frischen Kräutern)

### Beilagen

- Reis, Risotto, Bratkartoffeln
- Saison-Gemüse

### Dessert

- hausgemachtes Tiramisú oder
- Panna Cotta mit Caramelsauce und Rahm

pro Person **Fr. 64.00 bis Fr. 75.00**

# Pasta Pasta Pasta ...

## SERVICEART – BUFFET

### Apéro – stehend

- Focaccia margarita

### Vorspeise – Tellerservice

- Blattsalat mit Rüeblli und Maiskörnern

### Hauptgang

- hausgemachte Lasagna
- Maccheroni al pomodoro
- Panzerotti alla panna (Spinat-Ricotta-Füllung)
- Sugo al pomodoro, panna e pesto
- Parmigiano
- frische Peperoncini in Olivenöl

### Dessert

- frischer Fruchtsalat mit Vanille-Glace oder
- Zitronen-Kuchen garniert

pro Person **Fr. 44.00**

# Grosser Apéro

## SERVICEART – STEH-DINNER

- **Nachos mit Mexican-Sauce**
- **Jalapeños rellenos**  
(panierte Chilis gefüllt mit Frischkäse)
- **frittierte Zwiebelringe**
- **Focaccia margarita**
- **Gemüse-Stengeli mit Dip**
- **Suppe saisonal**
- **hausgemachte Reiskugeln**
- **Pouletflügeli al rosmarino**
- **Rindsgulasch**
- **Riesen-Crevetten**
- **würzig marinierte Pouletstückli**
- **Maissalat**
- **Tomaten-Salat mit Mozzarelline und Basilikum**
- **Selleriesalat mit Apfel**

pro Person **Fr. 29.00**

*Muchas gracias*

**Wir bedanken uns für Ihren Besuch** und freuen uns,  
Sie auch nächstes Mal kulinarisch zu verwöhnen.

