

VORSPEISEN / TAPAS / ENTRADAS

Alle Vorspeisen werden mit ChiliAdela serviert.
ATTENTION: Vergessen Sie nicht den Parkplatz zu Zahlen.

EMPANADAS DE MAIZ (CARNE, POLLO, VERDURA) CHF 18.50

2 Gefüllte Maisteigtaschen gefüllt mit Rindsiedfleisch, Poulet oder vegetarisch serviert mit Salat

Einzelpreis CHF 10.50



AREPAS RELLENAS DE CARNE MECHADA

CHF 25.00

2 Frittierte Mais Arepas gefüllt mit Carne Mechada (Rind-Siedfleisch) dazu Beilagen Salat

Einzelpreis CHF 12.50



AREPAS RELLENAS DE ENSALADA

CHF 18.50

2 Frittierte Mais Arepas gefüllt mit Salat dazu Guacamole
Einzelpreis CHF 9.50



AREPAS DE QUESO CAMPESINAS

CHF 18.50

2 Käse-Mais-Arepas im Bananenblatt gebraten dazu ein kleiner Salat, Hogao



PATACONES DE PLATANO

CHF 18.50

5 Frittierte Kochbananen serviert mit Suero und Guacamole



YUCA FRITA

CHF 14.50

Frittierte Maniok serviert mit Suero



ENSALADA TROPICAL

CHF 16.50

Gemischter Salat mit Mango, Granatapfel, Saisonsalat und hausgemachte La Casita Salatsauce



COCTEL DE CAMARONES / CEVICHE COLOMBIA

CHF 22.50

Frisches kolumbianisches Ceviche aus Crevetten an einer hausgemachten würzigen Sauce und Avocado-Mango Garnitur.



TAPAS BRAZIL (für 2 Personen)

CHF 22.00

4 Coxinhas (Hähnchenkroketten) und 4 Kibbeh (Hackfleischklösse) serviert mit kleiner Salat und Rote Sauce



PICADA COLOMBIANA (Für 2 Personen)

CHF 39.00

Platte mit Patatas, Yuca, Patacones, hausgemachter Chorizo Criollo, Chicharrón (Speck) dazu kleiner Salat serviert mit Suero und ChiliAdela

Preise inkl. 8.1% Mwst.

Herkunft der Meeresfrüchte und Fisch: Spanien, Nordsee und Asien, Rind, Schwein und Poulet aus der Schweiz

TRADITIONELLE HAUPTSPEISEN COLOMBIA CARIBE

Alle Speisen werden mit ChiliAdela serviert.

SANCOCHO COLOMBIA/CARIBE (35 min)

CHF 30.00

Kolumbianische Eintopfsuppe mit drei Fleischsorten, Maniok, Mais, Kartoffeln und Kochbananen. Serviert mit Reis und Avocado.



POLLO GUISADO A LA CRIOLLA PACIFICO ART

CHF 29.50

2 Poulet-Schenkel geschmort in würziger Hogao-Sauce mit Gemüse, Kartoffeln serviert mit Reis und Avocado.



POLLO CARIBE EN SALSA DE COCO

CHF 29.50

2 Poulet-Schenkel in Kokosnuss-Sauce mit Reis, Avocado und Kochbanane.



CARNE GUISADA CON PAPAS

CHF 28.50

Zart geschmortes Rindfleisch in einer würzigen Sosse , serviert mit Reis



COSTILLAS A LA CANASTA / POLLO FRITO

CHF 29.50

Frittierte Spare Ribs oder Poulet im Korb in traditioneller Marinade, serviert mit Reis, Patacones, einem kleinen Salat und dazu Suero und Chili Adela



FRIJOLES CON ARROZ Y HUEVO

CHF 28.50

Rote oder schwarze Frijoles (Bohnen) mit Ei, Kochbananen, Reis und Salat. Weitere Extras können hinzugewählt werden.



EXTRAS NACH WAHL:

CHF 8.00

1 Hausgemachter Chorizo (Selbstgemachte Schweinewurst)

1 Chicharrón (Speck)

Carne Mechada (Rindersiedfleisch)



BANDEJA PAISA COLOMBIANA (35 min)

CHF 39.50

SONNTAGS ODER AUF VORBESTELLUNG

Frijoles Antioqueños (rote Bohnen oder schwarzen Bohnen), Kolumbianisches Nationalgericht ,knusprigem Chicharrón (Speck), Hausgemacht Chorizo criollo (Schweinewurst) Reis,1 Spiegelei, und Arepa .



TAMALITO ANDINO CARNE ODER VEGAN (35 MINUTEN) CHF 29.50

Eine Maistasche, gekocht in Bananenblättern, gefüllt mit Gemüse, Schwein und Poulet Fleisch. Serviert mit Reis Salat, und Kochbananen.

Auch vegetarisch gefüllt mit Gemüse erhältlich.

RECALENTADO / GALLO PINTO

CHF 28.50

Aromatische gebratener Bohnen und Reis serviert mit 2 Spiegeleiern und kleinem Salat.



Preise inkl. 8.1% Mwst.

Herkunft der Meeresfrüchte und Fisch: Spanien, Nordsee und Asien , Rind, Schwein und Poulet aus der Schweiz

TRADITIONELLE HAUPTSPEISEN

LOMO SALTADO HIT PERU

CHF 39.50

Gebratenes zartes Rindfleisch an einer Tomaten, Zwiebeln, Austernsauce mit hausgemachten Kartoffeln und Reis.



CHILI CON CARNE / BURRO CHILI CON CARNE

CHF 29.50

Hackfleisch mit Bohnen, serviert in einer Tortilla oder mit Reis & Kochbananen.



FAJITAS MIT TORTILLAS ODER REIS

Fajitas mit Gemüse, hausgemachten Saucen, Ananas und 3 kleinen Tortillas.

Gemüse **CHF 27.00**

Poulet **CHF 28.50**

Rindfleisch **CHF 32.00**



PINCHOS DE CARNE

CHF 32.00

2 gebratene Rindspiesse serviert mit einem kleinen Salat und hausgemachten Kartoffeln oder Reis.

PINCHOS DE POLLO

CHF 28.00

2 gebratene Poulet Spiesse serviert mit einem kleinen Salat und hausgemachten Kartoffeln oder Reis.



ENTRECÔTE / BISTEC CHF 38.00

Rinds-Entrecôte (ca. 250-280 g) serviert mit hausgemachten Kartoffeln oder Reis, kleiner Salat und Chili Adela.



HAUPTSPEISEN MIT FISCH / MEERESFRÜCHTE

PESCADO FRITO CARTAGENA CARIBE

CHF 39.50

Frittierte Dorade mit Kokosreis, Kochbanane und Salat.



LANGOSTINOS EN SALSA DE COCO

CHF 38.00

Riesencrevetten an einer Kokosnuss Sauce



CAZUELA DE MARISCOS EN SALSA DE COCO

CHF 38.00

Meeresfrüchte in Kokossauce, serviert mit Reis und Avocado.



CAZUELA DE MARISCOS *ADELA*

CHF 38.00

Meeresfrüchte in Tomaten Sauce, Kräuter Koriander, serviert mit Reis

CAZUELA DE VERDURAS VEGETARIANA

CHF 29.50

Auch Vegetarisch nur mit Gemüse in Kokosnuss Sauce erhältlich.



CAMARONES AL AJILLO PIL-PIL

CHF 27.50

Crevetten in Knoblauchsauce mit hausgemachten Kartoffeln oder Reis dazu Pita-Brot.

Preise inkl. 8.1% Mwst.

Herkunft der Meeresfrüchte und Fisch: Spanien, Nordsee und Asien, Rind, Schwein und Poulet aus der Schweiz



KINDERKARTE

Die Kinder Menüs werden mit Popcorn begleitet.



CHICKEN NUGGETS & POMMES

Chicken oder Fisch Nuggets (Fischknusperli) mit Pommes

CHF 17.50



MINI POULET FAJITAS

2 mini Fajitas

CHF 22.00



FRÜHLINGSROLLEN MIT SALAT

Vietnamesische Frühlingsrollen von Loan

CHF 16.50



BEILAGEN UND EXTRAS

POMMES

CHF 7.50

HAUSGEMACHTE KARTOFFELN

CHF 8.50

REIS

CHF 5.00

KOKUSSNUSS REIS

CHF 9.50

KLEINER SALAT

CHF 8.50

EXTRA SALSA

CHF 3.50

Extra picante, chiliadela, suero, hogao, guacamole

Preise inkl. 8.1% Mwst.

Herkunft der Meeresfrüchte und Fisch: Spanien, Nordsee und Asien , Rind, Schwein und Poulet aus der Schweiz

DESSERT / POSTRES

TORTA DE QUESO CON MARACUJA

Hausgemachter Cheesecake mit Maracuja und Mango

CHF 12.50



FLAN DE NARANJA

Hausgemachter Orangenflan

CHF 11.50



ARROZ CON LECHE AL COCO

süsser Milchreis mit gerösteten Kokosnuss

CHF 10.50



GLACEKARTE / HELADOS

HOT BERRY COUPE

Vanilleeis übergossen mit heisser Beeren Sauce

CHF 12.50



BANANENSPLIT

Banane mit 2 Kugeln Vanilleeis, Schlagrahm und Schokoladensauce

CHF 12.50



KOKOSNUSSGLACE

Kokosnussglace in Kokosnuss mit oder ohne Sahne

CHF 10.50



GLACES / HELADOS

Hausgemachte 100% natürliche Glaces

CHF 5.00

SORTEN: VANILLE, SCHOKOLADE, ERDBEERE, MANGO, MARACUJA

LA CASITA – KOLUMBIEN IN EBIKON ERLEBEN



La Casita stammt direkt aus den Händen und dem Herzen von Adela. Gemeinsam mit ihrem Mann Steffen und Tochter Sarah hat Sie es gegründet, um ihre Heimat durch Geschmack erlebbar zu machen. Sie ist in der Kaffeeregion Valle del Cauca geboren und später an die Karibikküste nach Barranquilla gezogen. Zwei Welten und zwei Küchen, die unterschiedlicher nicht sein könnten. Doch genau das macht die kolumbianische Küche so einzigartig

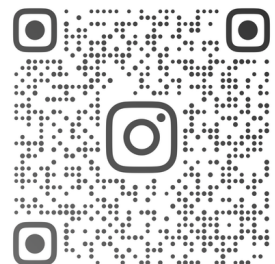
Jede Region entwickelte durch ihre unterschiedlichen Klimazonen und Traditionen ihre eigenen Spezialitäten. An der Karibikküste sind exotische Fischgerichte, Kokosnussreis und Kochbananen beliebt. In den Anden dominieren Eintöpfe, Fleischgerichte und Kartoffeln. Und in der Pazifikregion sind Meeresfrüchte und Kochbananen typisch. Die kolumbianische Küche ist das Ergebnis einer Verschmelzung verschiedener Kulturen. Die indigenen Völker nutzten Mais, Kartoffeln und Maniok, afrikanische Einflüsse finden sich in Gerichten mit Kochbananen und Kokosmilch, während die Spanier und Araber Gewürze, Fleisch und Kochtechniken einführten.



All diese Einflüsse vereinen sich in Adelas Küche – in Gerichten, die Geschichten erzählen. Viele Rezepte stammen aus Tradition, manche sind ihr eigenes Werk wie die handgemachten Salsas, Empanadas oder den selbstgemachten Chorizos. Wir ergänzen unser Angebot mit ausgewählten mediterranen und mexikanischen Gerichten, damit bei uns wirklich jeder etwas findet, was das Herz begehrt – ohne dabei die kolumbianische Seele zu verlieren.



La Casita bedeutet „das kleine Häuschen“. denn es ist mehr als ein Restaurant, es ist ein Zuhause. Und wir freuen uns, wenn Sie ein Teil davon werden.



LACASITA_EBIKON



WECHSELNDE HITS LA CASITA

Bitte fragen Sie das Personal, welche der wechselnden Menüs derzeit verfügbar sind.

Preise inkl. 8.1% Mwst.

Herkunft der Meeresfrüchte und Fisch: Spanien, Nordsee und Asien , Rind, Schwein und Poulet aus der Schweiz

