

VORSPEISEN / ENTRADAS

Alle Vorspeisen werden mit ChiliAdela serviert.

EMPAÑADAS COLOMBIA (CARNE O VERDURA)

CHF 18.50



2 Gefüllte Maisteigtaschen gefüllt mit Rindsiedfleisch oder Vegetarisch serviert mit

Salat

Einzelpreis CHF 9.50

AREPAS RELLENAS DE CARNE

CHF 25.00



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

Beilagensalat

Einzelpreis CHF 10.50

AREPAS RELLENAS DE ENSALADA

CHF 18.50



2 Frittierte Mais Arepas gefüllt mit Kohlsalat dazu Guacamole

AREPAS DE QUESO VEGI

CHF 18.50



3 Käse-Mais-Arepas im Bananenblatt gebraten dazu kleiner Salat, Guacamole, Hogao und Suero

+ CON CARNE MECHADA

CHF 25.00



PATACONES DE PLATANO

CHF 17.00



5-6 Frittierte Kochbananen serviert mit Hogao und Guacamole

YUCA FRITA

CHF 14.00



Frittierte Maniok serviert mit Suero und Guacamole

ENSALADA TROPICAL

CHF 16.50



gemischter Salat mit Mango, Granatapfel, Saisongemüse und hausgemachte LaCasita Salatsauce

TAPAS BRAZIL

CHF 25.00



3 Coxinhas (Hähnchenkroketten) und 2 Kibbeh (Hackfleischklösse) serviert mit tropikalischem Salat und Suero.

TAPAS / PICADA COLOMBIA (min 2 Personen)

CHF 35.00



Platte mit Patatas oder Yuca, Patacones, hausgemachter Chorizo Criollo und Chicharrón (Schweinekruste) dazu kleiner Salat



TRADITIONELLE HAUPTSPEISEN



Alle Speisen werden mit ChiliAdela serviert.

SANCOCHO COLOMBIA/ CARIBE

CHF 29.50

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



POLLO GUISADO A LA CRIOLLA

CHF 29.50

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.



COSTILLAS O POLLO FRITO A LA CANASTA

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



TAMALITO ANDINO CARNE/VEGAN (35 MINUTEN)

CHF 29.50

Eine Maistasche, gekocht in Bananenblättern, gefüllt mit Gemüse, Schwein und Pouletfleisch. Serviert mit Salat, Hogao und Kochbananen.



Auch vegetarisch gefüllt mit Gemüse erhältlich.

FRIJOLES CON ARROZ

CHF 26.00

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



EXTRAS NACH WAHL:

+ Carne Mechada CHF 7.50

+ Hausgemachter Chorizo CHF 7.50

+ Chicharrón (Speck) CHF 7.50

BANDEJA PAISA COLOMBIANA

CHF 39.00

Kolumbianisches Nationalgericht mit Siedfleisch, knusprigem Chicharrón (Schweinekruste), Reis, Frijoles Antioqueños (rote Bohnen), Spiegelei, Kochbanane, Avocado und Arepa.



Preise inkl. 8.1% Mwst

Herkunft: Rind, Schwein und Poulet aus der Schweiz.

HAUPTGERICHTE MIT FLEISCH

MENU CHILI CON CARNE

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

CHF 26.00



FAJITAS MIT TORTILLAS ODER REIS

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

GEMÜSE 

CHF 26.00

POULET

CHF 26.00

RINDFLEISCH

CHF 32.00



ENTRECÔTE / BISTEC

CHF 38.00

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



PINCHOS DE CARNE / POLLO

CHF 27.50

2 gebratene Rind oder Pouletspiesse serviert mit einem kleinen Salat und hausgemachten Kartoffeln.



LOMO SALTADO PERU

CHF 39.00

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



HAUPTSPEISEN MIT FISCH / MEERESFRÜCHTE

CAZUELA DE MARISCOS

CHF 38.00

Meeresfrüchte in Kokossauce, serviert mit Reis und Avocado.



Auch Vegetarisch Gemüse mit Kokosnussauce erhältlich. 

PESCADO FRITO CARIBE CARTAGENA

CHF 38.00

Frittierte Dorade mit Kokosreis, Kochbanane und Salat.



CAMARONES AL AJILLO PIL-PIL

CHF 28.00

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



Preise inkl. 8.1% Mwst.

Herkunft: Rind, Schwein und Poulet aus der Schweiz.

Herkunft der Meeresfrüchte und Fisch: Spanien, Nordsee und Asien.



KINDERKARTE

Die Kinder Menüs werden mit Popcorn begleitet.

CHICKEN NUGGETS & POMMES

Chicken oder Fisch Nuggets (Fischknusperli) mit Pommes

CHF 15.50



MINI POULET FAJITAS

2 mini Fajitas

CHF 18.50



FRÜHLINGSROLLEN

Vietnamesische Frühlingsrollen von Loan

CHF 15.50



BEILAGEN UND EXTRAS

POMMES

CHF 7.50

HAUSGEMACHTE KARTOFFELN

CHF 8.50

REIS BEILAGE

CHF 5.00

KOKUSSNUSS REIS

CHF 7.50

KLEINER SALAT

CHF 7.50

EXTRA SALSA

CHF 2.50

Extra picante, chiliadela, suero, hogao, guacamole

Preise inkl. 8.1% Mwst.
Herkunft: 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 von Gelateria Dolce Amore

CHF 5.00

SORTEN: VANILLE, SCHOKOLADE, ERDBEERE, MANGO, MARACUJA

WECHSELNDE HITS LA CASITA

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

RECALENTADO / GALLO PINTO

CHF 26.50

aromatische Bohnen-Reis vom Vortag serviert mit 2 Spiegeleier und Salat.



COCTEL DE CAMARONES / CEVICHE COLOMBIA CHF 22.50

frisches kolumbianisches Ceviche aus Crevetten an einer hausgemachten würzigen Sauce.



PESCADO A LA CRIOLLA

CHF 38.00

Dorade geschmorrt an einer Hogao Sauce mit Kartoffeln und Gemüse



CARNE GUISADA CON PAPAS

CHF 26.00

Zart geschmortes Rindfleisch in einer würzigen Sosse , serviert mit Reis



PAPA LOCA HIT ADELA

CHF 26.00

gebackene Kartoffel gratiniert mit Käse und Chili con Carne



CAMARONES EN SALSA DE COCO

CHF 36.00

grosse Crevetten an einer Kokussnusssauce



LA CASITA – KOLUMBIEN IN EBIKON ERLEBEN

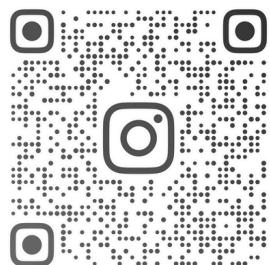


La Casita stammt direkt aus den Händen und dem Herzen von Adela. Gemeinsam mit ihrem Mann Steffen und Tochter Sarah hat Sie es gegründet, um ihre Heimat durch Geschmack erlebbar zu machen. Sie ist in der Kaffeeregion Valle del Cauca geboren und später an die Karibikküste nach Barranquilla gezogen. Zwei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

Jede Regionen 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 hangemachten Salsas, Empanadas oder den selbstgemachten Chorizos. Wir ergänzen unser Angebot mit ausgewählten mediterranen und mexikanischen Gerichten, damit bei uns wirklich jede:r etwas findet, was das Herz begeht – ohne dabei die kolumbianische Seele zu verlieren.



LACASITA_EBIKON

Telefon: 041 557 03 03 / WhatsApp: 076 377 40 52 / info@lacasitatapas.ch