



SEJAM BEM VINDOS!

Bei uns verschmelzen vielfältige Aromen und die Einflüsse Südamerikas auf kreative Weise. Unsere Fusion-Küche verleiht traditionellen südamerikanischen Gerichten eine moderne Note oder gibt internationalen Klassikern einen südamerikanischen Twist.

Unser Konzept? Teilen und geniessen!

Wählen Sie aus einer Vielzahl an Gerichten, die Sie gemeinsam mit Freunden und Familie geniessen können, oder stellen Sie Ihr eigenes Menü zusammen. Lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf!

Frische und Qualität stehen bei uns an erster Stelle!

Wann immer möglich sind alle unsere Speisen hausgemacht und mit größter Sorgfalt und Liebe zum Detail für Sie zubereitet. Von den Saucen über die knusprigen Pommes Frites bis hin zu unserer Glace – bei uns kommt nur das Beste auf den Teller.

Das Highlight? Unsere Special Cuts!

Frisch auf dem Holzgrill von unserem erfahrenen Parrillero Carlos für Sie zubereitet. Seien Sie neugierig und probieren Sie ein Stück, welches Sie noch nicht kennen!

Tauchen Sie ein in die Welt der südamerikanischen Aromen und lassen Sie sich von unserer Küche überraschen.

Bom apetite!

Ihr Caju-Team

HABEN SIE GEWUSST?

Das Wort Caju stammt aus der Tupi Guarani-Sprache und bedeutet übersetzt "Cashew-Nuss", ein Symbol für Gemeinschaft. Diese Philosophie prägt unser Restaurant: Wir möchten einen Ort schaffen, an dem Menschen zusammenkommen, sich austauschen und die Freude am gemeinsamen Essen erleben können – einen Ort, an dem Gemeinschaft und kulinarische Entdeckungen Hand in Hand gehen.



FLEISCH

Bombom de Quadril

Das Filetstück der Hüfte – besonders zart, saftig und aromatisch. Ein seltener Cut mit feiner Textur und intensivem Rindfleischaroma.

150g	39.00
200g	51.00

Tenderloin

Ein edler Cut, bekannt für seine außergewöhnliche Zartheit. Mager, saftig und voller Geschmack!

250g	65.00
400g	104.00
600g	156.00

Poulet-Oberschenkel

Saftig und aromatisch! Mariniert mit Knoblauch, Petersilie und Zitrone, entfaltet sich das volle Aroma auf dem Grill.

300g	28.00
------	-------

Schweins Butcher Rips

Der große Bruder der Spare Ribs – saftiger, aromatischer und vollmundig im Geschmack!

600g	37.00
------	-------

Schweins-Halssteak

Saftig grillierter Schweinshals direkt von der Glut – kräftig, rauchig und voller Aroma.

250g	35.00
------	-------

Coração de Alcatra

Der brasilianische Allrounder! Dieser Cut liegt nahe dem Steißbein: saftig, zart und vollmundig im Geschmack.

200g	39.00
500g	95.00

Entrecôte

Dieser Cut aus dem Zwischenrippenstück überzeugt mit intensivem Geschmack und zarter Textur – ein Klassiker für Fleischliebhaber.

200g	43.00
300g	64.00
500g	107.00

Filet Mignon

Der Inbegriff der Zartheit! Aus dem Herzstück des Filets geschnitten, ist es mager, saftig und butterzart – ein Genuss für Fleischliebhaber.

200g	58.00
------	-------

Picanha

Der brasilianische Favorit! Ein Cut aus dem Huftdeckel: Die charakteristische Fettschicht schützt das Fleisch beim Grillen, wodurch es saftig bleibt und ein intensives Aroma entwickelt.

300g	63.00
500g	105.00

Dazu servieren wir Ihnen eine unserer hausgemachten Saucen nach Wahl:

Chimichurri | Barbeque | Smoked Orange-Habanero | Aioli | Knoblauchbutter | Ananas-Chutney

GRILLPLATTE

Ein Fest für Fleischliebhaber!
Eine Selektion unserer Cuts direkt vom Holzgrill:
Rind, Schwein und Poulet – perfekt gegrillt und
serviert mit 300 g pro Person, inkl. 3 Saucen.
Ideal zum Teilen und Genießen!

Für 2 Personen	600g	114.00
Für 3 Personen	900g	171.00



SHARABLES

Hausgemachte Knöpfli <i>In Butter geschwenkt</i>	9.00	Gemüsespiess vom Grill	9.50
Hausgemachte Pommes Frites <i>Halbe Portion</i>	9.00 5.50	Grillierter Mais-Cob <i>Saftiger Mais von der Glut, mariniert mit unserer hausgemachten Chili-Cachaça-Limetten-Butter.</i>	
Reis à la Cajun	8.00	1 Stück	5.50
Folienkartoffel <i>vom Grill, serviert mit Sauerrahm</i>	9.00	2 Stück	9.50
Frischer Marktsalat <i>Handverlesener Salat mit Cashewnüssen & Granatapfel an unserem Hausdressing</i>	9.50	Honigglasierte Karotten	11.50
Randen-Palmito-Salat <i>Feiner Randen und zarte Palmitos auf frischem Rucola, serviert mit unserem Honig-Limetten-Dressing. Frisch, leicht & brasilianisch inspiriert.</i>	12.50	<i>Zart gegart und fein glasiert, auf einer leichten Ricotta-Creme mit frischen Microgreens.</i>	
Schwarze Bohnen <i>vegetarisch</i>	9.50	Grüner Spargel & Lauch vom Grill	14.50
Pão de Queijo com Alho <i>Unser hausgemachtes Knoblauchbrot – aber auf brasilianisch! Zwei ofenwarme Käsebällchen aus Maniok mit Knoblauchbutter.</i>	8.00	<i>Auf einer leichten Ricotta-Creme mit einer frischen Senf-Yuzu-Vinaigrette.</i>	
		Chicken Wings (6 Stück)	16.50
		Wähle deine Geschmacksrichtung:	
		<ul style="list-style-type: none">• Carlos' Original BBQ: nach dem geheimen Rezept von Carlos' Mami - herzhaft & rauchig!• Gustavo's Smoked Orange-Habanero: Frucht trifft auf rauchige Tiefe - einfach unwiederstehlich!• Ardido: schärfer als das Drama einer brasilianischen Telenovela!	

BURGER & SANDWICHES

The Traditional <i>Brioche-Bun mit einem hausgemachten 200g Rinds-Patty, Zwiebel-Chutney, Käse, Pico de Gallo & Salat</i>	28.00	Halloumi Burger <i>Brioche-Bun mit paniertem Halloumi, Coleslaw, Jalapeño & Salat</i>	22.50
---	-------	---	-------

DESSERT

Maracujá Cheesecake <i>Hausgemacht von Sybille nach eigenem Rezept – perfekt cremig mit fruchtiger Frische!</i>	14.50	Hausgemachte Glace <i>1 Kugel, hergestellt nach unseren eigenen Rezepten. Schokolade, Mandel-Tonka, Kokosnuss</i>	5.50
Grillierte Ananas mit Kokos-Glace Mit Rum flambiert + 3.50	10.50	Affogato <i>Espresso trifft auf unsere Mandel-Tonka-Glace.</i>	9.50

HINWEIS: Für eine Auskunft rund um Allergien & Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Service-Team.



KALTE GETRÄNKE

Mineralwasser	5dl	7.00
<i>mit / ohne Kohlensäure</i>	1L	10.00
Coca Cola / Coca Cola Zero	3,3dl	5.20
Fanta / Sprite / Ice Tea	3,3dl	5.20
Apfelschorle	3,3dl	5.20

BIER

Goldmändli 5.2% Vol.	2dl	4.80
<i>Baarer Bier vom Fass</i>	3dl	5.20
	5dl	7.80
Erdmändli 5% Vol.	3,3dl	6.50
<i>Baarer Bier</i>		
Höllbier Dunkel 5% Vol.	3,3dl	6.50
<i>Baarer Bier</i>		
HB Münchner Weisse 5.1% Vol.	5dl	8.00
Feinherb Alkoholfrei	3,3dl	6.50
<i>Baarer Bier</i>		

WARME GETRÄNKE

Kaffee Creme	4.50
Espresso	4.50
Espresso Macchiato	5.00
Cappuccino	5.20
Kaffee Baileys	13.00
Irish Kaffee	14.00



COCKTAILS

Flor da Mata Holunderbeere Hibiskus Limette Prosecco	14.50
Apérol Spritz Apérol Prosecco Orange	14.50
Campari Spritz Campari Prosecco Orange	14.50
Hugo Holunderblütensirup Prosecco Limette Minze	14.50
Campari Orange Campari Orangensaft	13.00
Negroni Gin Süsser Vermouth Campari	16.00
Caipirinha Germana Umburana Cachaca Limette Zuckerrohr	16.00
Mojito Rum Limette Mineralwasser Minze	15.00
Pisco Sour Pisco Zitrone Zuckersirup	16.00
Amaretto Sour Amaretto Zitrone Zuckersirup	16.00
Whisky Sour Bourbon Zitrone Zuckersirup	16.00



SCHAUMWEINE

Bollicina Prosecco Spumante		Italien	1dl	9.50
			7,5dl	58.00
Irroy Taittinger GH		Frankreich	7,5dl	85.00

WEISSWEIN OFFEN

Fraga do Corvo Douro DOC Branco	2022	Portugal	1dl	9.00
K-Naia Verdejo DO	2024	Spanien	1dl	9.50

ROTWEIN OFFEN

Protos Roble Ribera del Duero DO	2023	Spanien	1dl	9.50
Fraga do Corvo Douro DOC Tinto	2023	Portugal	1dl	9.00



ROTWEIN

Barolo Audace DOCG	2017	Italien	7.5dl	78.00
Mavrio Negroamaro di Salento IGP	2021	Italien	7.5dl	71.00
Villa Donoratico Bolgheri DOC	2021	Italien	7.5dl	81.00
Coldipietrerosse Suvereto DOCG	2013	Italien	7.5dl	95.00
Bricco Manzoni DOC	2018	Italien	7.5dl	92.00
Parusso Barolo Perarmando DOCG	2020	Italien	7.5dl	89.00
Château Le Boscq Cru Bourgeois	2015	Frankreich	7.5dl	77.00
Flor de Morca	2023	Spanien	7.5dl	69.00
Protos Roble Ribera del Duero DO	2023	Spanien	7.5dl	66.00
Protos Reserva Ribera del Duero DO	2020	Spanien	7.5dl	82.00
Isento 17 Grand Reserve Red DOC	2022	Portugal	7.5dl	72.00
Isento Vinhas Velhas Tinto	2021	Portugal	7.5dl	81.00
Lote 43 Miolo	2022	Brasilien	7.5dl	73.00

WEISSWEIN

Zermatt Unplugged Heida	2022	Wallis (CH)	7.5dl	63.00
St. Saphorin Sous les Rocs	2022	Waadt (CH)	7.5dl	65.00
Varenheit Varonoir Weisser Riesling	2022	Wallis (CH)	7.5dl	66.00
Sauvignon Blanc Domaine Fournier	2022	Frankreich	7.5dl	61.00
Mâcon Villages "Tradition" AOC	2020	Frankreich	7.5dl	62.00
Sancerre Blanc AOP	2022	Frankreich	7.5dl	68.00
K-Naia DO	2022	Spanien	7.5dl	62.00
Roero Arneis DOCG	2023	Italien	7.5dl	73.00