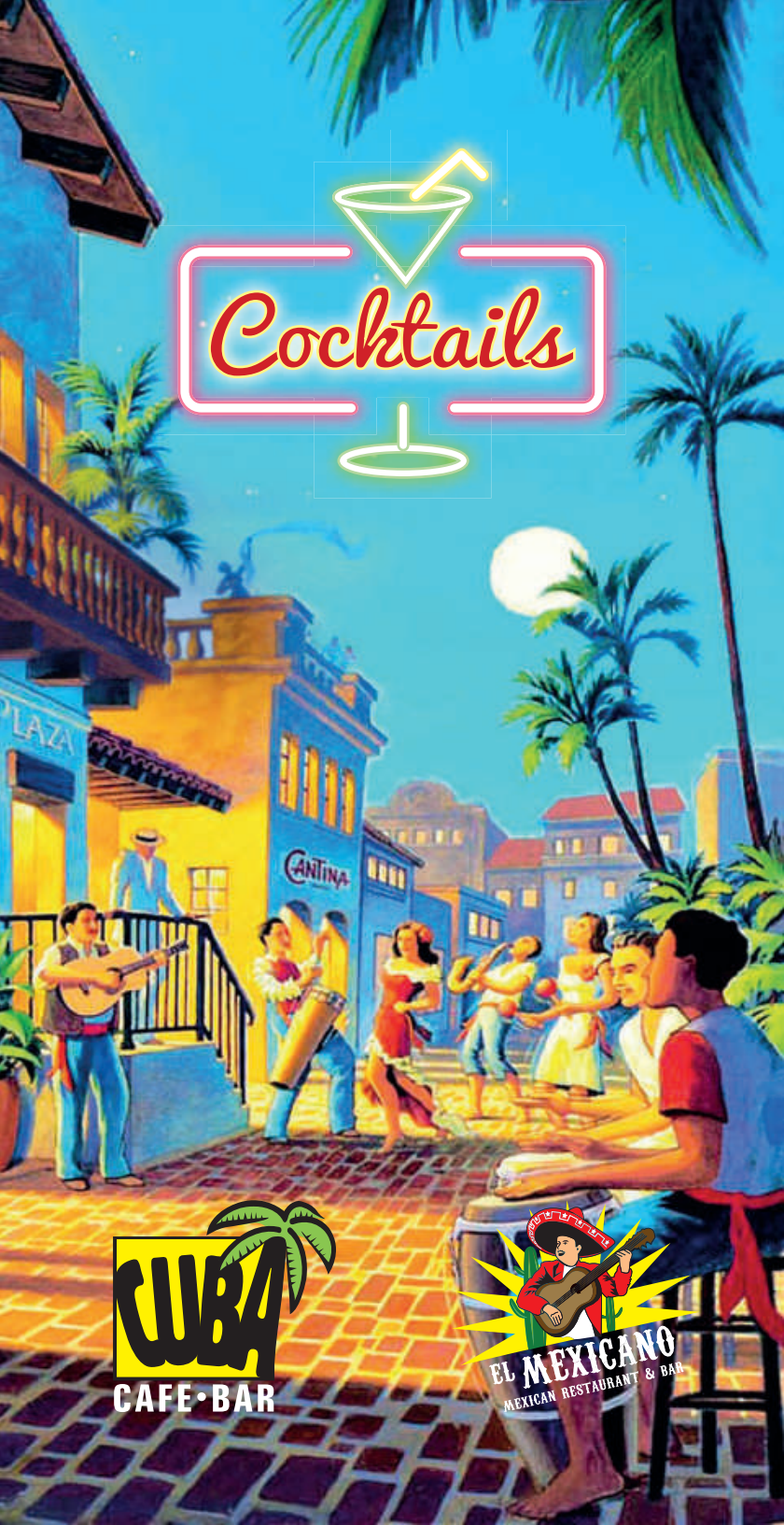




Cocktails



**CUBA**  
CAFE-BAR



**EL MEXICANO**  
MEXICAN RESTAURANT & BAR

# MOJITO

*Zutaten:  
Havana Club,  
frische Minze, Limetten, Rohrzucker*

Zum Klang von karibischen Rhythmen, der perfekt platzierte Musiker, wird Cubas Nationalgetränk, der Mojito, serviert. Der Mojito zum Beispiel, war Lieblingscocktail des machohaften Schriftstellers Ernest Hemingway. Bei der Frische dieses Drinks ist das kein Wunder! Erfrischende Limetten mit frischer Minze, verfeinert mit weißem Rum, gekühlt mit Eiswürfeln - mehr brauch es nicht, um das karibische Lebensgefühl zu erleben.



13.- 

# MOJITO DE FRESA

*Zutaten:*

*Havana Club, frische Minze,  
Erdbeernektar, Rohrzucker*



Mojito wird auch in unseren Breitengraden immer beliebter. Vor allem die trendige Variante mit Erdbeeren. Mit der knalligen Farbe und dem süßen Geschmack, kann der erfrischende Cocktail wahre Wunder bewirken im grauen Geschäftsalltag.

13.-



# CAIPIRINHA

*Zutaten:*

*Cachaça, Limetten, Rohrzucker*

Rio de Janeiro - Wer «Rio» hört, denkt unweigerlich an Karneval - an ein Fest mit rauschender Farbenpracht, schnellen Rhythmen, endlosen Tänzen und tropischen Cocktails. Und bei Begriffen wie «Copacabana», «Ipanema» oder «Corcovado» entstehen sofort Bilder von Sonne, Strand und tropischem Lebensstil. Die wichtigste Zutat für das tolle Treiben am Zuckerhut ist die Liebe zum Karneval der «Cariocas», wie die Einwohner Rios sich bezeichnen. In ihrem Sozialleben hat der Karneval längst einen festen Platz eingenommen. Auch «Cachaça» ist fester Bestandteil der Tradition. Cachaça ist das aus Zuckerrohr hergestellte Nationalgetränk, das zu jeder Gelegenheit konsumiert wird. Caipirinhas werden aus Cachaça, zerstampften Limetten, Zucker und Eiswürfeln hergestellt.

13.-



# CAIPIRINHA DE MORANGO

*Zutaten:*

*Cachaça, Limetten,  
Erdbeernektar, Rohrzucker*

Ein Caipirinha kann viele Farben und Geschmäcke haben. Beliebt sind nebst dem hellgrünen Original der rote Erdbeer- oder der gelbe Ananas-Caipirinha.

Das süß-saure Geschmacksfeuerwerk lässt jeden Stimmungshimmel erhellen.

13.-



# MARGARITA MANGO

*Zutaten:*

*Tequila, Curaçao Triple sec,  
Zitronensaft, Limettensaft, Mangonektar*

Die Geschichte der Mixgetränke ist noch jung und so bunt wie die Zutaten. Mitte des 19. Jahrhunderts machten Pimm's No. 1, Sidecar, Manhattan und andere Mischungen, die meist auf Brandy oder Whisky basieren, die Runde. Doch auch heute entstehen immer wieder neue Cocktails. Viele davon sind eine Abwandlung eines bestehenden Klassikers. Wie z. B. der Margarita Mango, der nebst Limettensaft zusätzlich noch Mangonektar und Zitronensaft enthält.

14.-



# L Ä F R U T Ä

*Zutaten:  
Passionsfruchtlikör,  
Ananassaft, Orangensaft*

Heute beliebte Cocktails, wie La Fruta, Piña Colada, Tequila Sunrise und Daiquiri, traten ihren Siegeszug ab den 50ern an. La Fruta ist ein fruchtiger Cocktail, hergestellt aus Passionsfruchtlikör, Orangensaft und Ananassaft. Mit einer Orangenscheibe dekoriert und gekühlt serviert, bringt er sicher auch Sie in Ferienstimmung.



# PIÑA COLADA

*Zutaten:*

*Bacardi, Coconut Cream, Ananassaft*

Tausende Touristen haben sich draussen vor dem Schild am historischen Haus 104 in der Calle Fortaleza in Puerto Ricos Hauptstadt San Juan ablichten lassen: «Das Haus, wo 1963 die Piña Colada von Don Ramón Portas Mingot kreiert wurde», steht in Englisch und Spanisch am Eingang zum Restaurant «Barrachina». «Natürlich entstand die Original-Piña Colada hier. Daran gibt es keinen Zweifel», sagt Restaurant-Eigentümer William Mevs. Die Legende besagt, dass der frühere Barkeeper Ramón Portas als frisch Verliebter seine Angebetete mit einem neuen tropisch-süssen, leicht alkoholischen Drink verzaubern wollte. Er soll sich bei den Mix-Versuchen reichlich Mut angetrunken haben, doch die Beziehung soll so erfolgreich geworden sein, wie der Siegeszug des exotischen Gemischs.

14.-





# FRESA COLADA

*Zutaten:  
Bacardi, Coconut Cream,  
Ananassaft, Erdbeernektar*

So erfrischend, wie sie aussieht, schmeckt sie auch - die süsslich rote Variante des Piña Coladas. Das Zusammenspiel von Ananassaft, Erdbeernektar und cremigem Coconut Cream lässt den Bacardi wie einen Fruchtsaft den Gaumen runterlaufen.

14.-



# La Pisina

*Zutaten:*

*Bacardi, Vodka, Blue Curaçao,  
Coconut Cream, Ananassaft*

Stellen Sie sich einen romantischen Sonnenuntergang inmitten einer wunderbaren Poolanlage vor.

Links und rechts von Ihnen sehen Sie tropische Pflanzen und Tiere. Beruhigende Musik rieselt leise auf Sie ein und nichts könnte besser sein...

Der ideale Platz, um den Cocktail «La Pisina» zu geniessen.

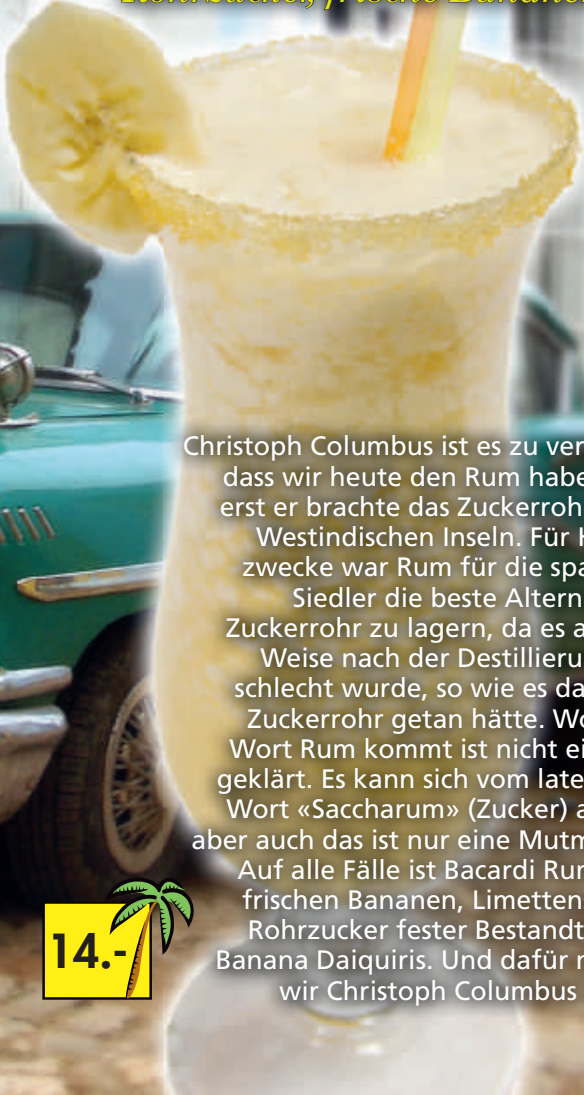
Curaçao, so blau wie das Meer, Coconut Cream, so weiss wie die Wellen, die an der Brandung brechen und fruchtig frischen Saft der Ananas - gemischt mit etwas Bacardi und Vodka! La Pisina ist der Cocktail für heisse Sommernächte.

14.-



# BANANA DAIQUIRI

*Zutaten:  
Bacardi, Limettensaft,  
Rohrzucker, frische Bananen*



Christoph Columbus ist es zu verdanken, dass wir heute den Rum haben, denn erst er brachte das Zuckerrohr zu den Westindischen Inseln. Für Handelszwecke war Rum für die spanischen Siedler die beste Alternative ihr Zuckerrohr zu lagern, da es auf diese Weise nach der Destillierung nicht schlecht wurde, so wie es das frische Zuckerrohr getan hätte. Woher das Wort Rum kommt ist nicht eindeutig geklärt. Es kann sich vom lateinischen Wort «Saccharum» (Zucker) ableiten, aber auch das ist nur eine Mutmassung. Auf alle Fälle ist Bacardi Rum neben frischen Bananen, Limettensaft und Rohrzucker fester Bestandteil eines Banana Daiquiris. Und dafür möchten wir Christoph Columbus danken.

14.-



# CAIPIROSKA

*Zutaten:  
roter oder weisser Vodka,  
Limetten, Rohrzucker*

Der Caipiroska ist in Brasilien ein sehr beliebtes Strand-Getränk. Auch abends wird gerne mal ein Caipiroska bestellt. Der Caipiroska-Cocktail unterscheidet sich nur leicht vom Caipirinha - einziger Unterschied, es wird lediglich Vodka anstelle des Cachaça (Zuckerrohrschnaps) genommen. Eigentlich findet man in Brasilien und in vielen anderen Bars weltweit auch noch andere Abweichungen dieses Kultgetränkes. So verwenden viele anstelle der Limette einfach andere Früchte, wie süsse Mandarinen, Trauben, Ananas, Erdbeeren, etc.




13.-



# MAITAI

*Zutaten:  
Bacardi (dunkel), Pfirsichlikör,  
Limettensaft, Orangensaft*



Die Erfindung des Mai Tai beansprucht Trader Vic (Victor Bergeron) für sich. Er behauptet, den ersten Mai Tai 1944 in seinem Hinky Dink's Restaurant in Emmerville für Freunde aus Tahiti gemixt zu haben, die daraufhin «Mai Tai - Roa Ae!» ausgerufen haben, was soviel bedeutet wie «Nicht von dieser Welt - das Beste». Diese Geschichte veröffentlichte er 1947 in seinem Buch «Trader Vic's Bartender's Guide» zusammen mit dem berühmten Satz: «Anybody who says I didn't create this drink is a dirty stinker».

14.-



# MARGARITA

*Zutaten:*

*Tequila, Curaçao Triple sec,  
Limettensaft*

Der Margarita ist der mexikanische Drink überhaupt mit Tequila. Heutzutage gibt es Margaritas in allen möglichen Farben und Geschmäckern, z. B. Blue, Pfirsich, Mango, Erdbeere. Der Original-Margarita war pur und klar und breitete sich Anfang des 20. Jahrhunderts in Kalifornien aus. Der Margarita wurde - soviel ist sicher - nach einer Frau benannt. Um welche Frau es sich jedoch handelt und wie sie zu dieser Ehre kam, ist umstritten. Eine in Mexico City geborene Señorita behauptet, dass sie die Inspiration für den Drink in den 30er-Jahren war. Eine andere Dame behauptet, dass der Drink erstmals für sie in Acapulco in den 50ern gemixt wurde. Wie auch immer: fest steht, dass der Margarita eine absolut wunderbare Mixtur ist.



# MARGARITA FRESA

*Zutaten:*

*Tequila, Curaçao Triple sec,  
Limettensaft, Erdbeernektar*

Auch der Margarita Fresa ist einer der besten Cocktails überhaupt. Die leichte Abwandlung des Original-Margarita-Rezeptes bewirkt wahre Wunder. Der fruchtig frische Geschmack des Erdbeernektars unterstützt die bittere Note des Limettensaftes. Tequila gibt dem Ganzen den richtigen Kick. Mit diesem Cocktail kocht das Blut in den Adern und er ist genau das Richtige für den optimalen Start ins Wochenende.



# DAIQUIRI HEMINGWAY

*Zutaten:*

*Havana Club Añejo, Rohrzucker,  
frisch gepresster Limettensaft*

Der Name kommt von der kleinen Stadt Daiquiri auf Cuba, wo der erfrischende Rum-Cocktail 1898 erfunden wurde. Die Ärzte der Stadt wussten nicht, wie sie einen plötzlichen Ausbruch der Malaria bekämpfen sollten. Die einzige «Medizin», die sie zur Verfügung hatten, war der lokal hergestellte Rum, von dem sie hofften, dass er das Fieber abhalten würde. Amerikanische Ingenieure, die für die örtliche Bergbaufirma arbeiteten, fügten dem Rum Limettensaft und Zucker hinzu, um ihn schmackhafter zu machen. Sie fügten Eiswürfel aus destilliertem Wasser hinzu, schüttelten die Zutaten und erfreuten sich an ihrer «Medizin»; so wie es die Leute auch heute noch tun.

14.-






# TEQUILA SUNRISE

*Zutaten:*

*Tequila, Orangensaft, Grenadinensirup*



Es heisst, dass dieser Drink von einem betrunkenen Barkeeper in San Francisco kreiert wurde, der die ganze Nacht mit ein paar Freunden trinkenderweise in der Bar verbracht hatte, bis der Boss um 9 Uhr morgens den Laden betrat. Der Barbesitzer verlangte eine Erklärung und der betrunkene Barkeeper erzählte ihm, dass er auf den Sonnenaufgang gewartet hatte, um einen Drink zu mixen, der diesem Anblick glich. Natürlich musste er den Cocktail vormixen, um seine Geschichte zu beweisen und zu seinem Glück mixte er in Windeseile einen Tequila Sunrise. Ob diese Story wirklich wahr ist, ist eine andere Frage - es ist auf jeden Fall eine originelle Antwort auf die Frage, wie der Tequila Sunrise entstand.



# LONG ISLAND ICED TEA

*Zutaten:*

*Vodka, Rum, Tequila, Gin,  
Triple-Sec, Zitronensaft, Coca-Cola*

Eine plausible Erklärung, wie es zu einem so starken Drink (ca. 22% Alk.) mit einem so harmlosen Namen gekommen ist, liefert folgende Geschichte: Während der «Prohibition» in den USA, zwischen 1920 und 1933, waren die Herstellung, der Transport, der Verkauf und der Konsum von Alkohol verboten. Dennoch wurde das Alkoholgeschäft illegalerweise weitergeführt. Weil der Polizei damals die Mittel fehlten, um den Schwarzmarkt zu bekämpfen, schossen illegale Kneipen wie Pilze aus dem Boden. Ein sogenannter «Old Man Bishop» von der Insel «Long Island» in Kingsport, Tennessee, war es, der diesen «gefährlichen» Cocktail mit fünf verschiedenen Spirituosen zum ersten Mal mischte. Zwar nannte der Erfinder sein Getränk salopp den «Old Man Bishop», aber um das alkoholische Getränk zu tarnen, wurde der harmlose Namen «Long Island Iced Tea» bevorzugt.

17.-



# SEX EN LA PLAYA

## Zutaten:

*Vodka, Pfirsichlikör,  
Orangensaft, Cranberrysaft*

«Sex am Strand»  
interessanteste  
einen Cocktail hat

folgende

Im Herbst vom

hat ein Händler gerade

in Florida ein neues Produkt zu

verkaufen, den Pfirsichlikör. Um den Verkauf bis

zum «Spring-Break» im Frühling anzukurbeln,

hat der Händler einen Wettbewerb unter den Bars

gestartet. Diejenige Bar, welche am meisten

Pfirsichlikör verkauft wird mit einem Bonus von

USD 1'000.- belohnt. Zusätzlich sollte der dafür

verantwortliche Barkeeper USD 100.- bekommen.

Ein junger Barkeeper namens Ted, der in der

Confetti's Bar arbeitete, mixte den legendären

Drink unter dem Namen «Sex On The Beach».

Als man ihn fragte, weshalb er diesen Namen

wählte, war seine Antwort, dass die Hauptgründe,

weshalb die Leute hier her zum «Spring-Break»

kämen der Strand und der Sex sind.

Der wohl  
Namen für  
angeblich

Geschichte:

Jahre 1987

begonnen,



# LA FRUTA FRESCA

0,0%  
Álk.

*Zutaten:  
Mango, frische Bananen,  
Ananassaft, Orangensaft, Rohrzucker*

Endlich ist es da... Das erfrischende Vitamin-Getränk ohne Alkohol. Sie werden im Mund einen feinen Geschmack von Bananen, Orangen, Äpfeln und Mangos erleben und fühlen, wie die fruchtigen Vitamine Ihrem Körper gut tun.

12.-



# LA BOMBA FRESCA

0,0%  
Alk.

*Zutaten:*

*Mango, Erdbeeren, frische Bananen,  
Ananassaft, Orangensaft, Rohrzucker*



Ein Glas voller Energie!  
Natürlich bleibt auch bei diesem Cocktail das  
südländische Lebensgefühl nicht auf der  
Strecke. Auf Eis serviert und mit frischen  
Früchten dekoriert ist es das ideale  
Startgetränk in einen heißen  
(und gesunden) Abend.



# PIÑITA COLADA

0,0%  
Alk.

*Zutaten:  
Coconut Cream, Ananassaft*

Wie das Original, so ist auch die alkoholfreie Version des Piña Colada ein hoher Genuss!

Die Piñita Colada ist für all diejenige, die sich an einen tropischen Strand in eine Tiki-Bar versetzen möchten und dann aber trotzdem noch nach Hause fahren müssen.



# FRESITA COLADA

0,0%  
Älk.

*Zutaten:  
Coconut Cream, Ananassaft,  
Erdbeernektar*

Auch die rosarote  
Erdbeer-Variante  
schmeckt ohne  
Alkohol vorzüglich.  
Feiern Sie die ganze  
Nacht mit diesem  
Kokosnuss-Ananas-  
Erdbeersaft -  
Sie werden nicht  
genug davon  
kriegen können!



# GAIPIRINHA FIT

0,0%  
Älk.

*Zutaten:  
Ginger Ale, Limetten, Rohrzucker*

Wer Caipirinha liebt und  
in keiner Situation auf den  
süss-sauren Geschmack  
verzichten möchte,  
darf sich ohne schlechtes  
Gewissen der alkoholfreien  
Version widmen!





# CAIPIRINHA FIT DE MORANGO

0,0%  
Alk.

*Zutaten:  
Ginger Ale, Limetten,  
Erdbeernektar, Rohrzucker*

Natürlich darf die  
rötlich gefärbte,  
erfrischend süsse  
Erdbeer-Variante  
des alkoholfreien  
Caipirinhas auch  
nicht fehlen!



# MOJITO VIRGEN

0,0%  
Alk.

*Zutaten:  
Ginger Ale, frische Minze,  
Limetten, Rohrzucker*

Für den frischen  
Geschmack im  
Mund sorgt die  
Minze im  
alkoholfreien  
Mojito Virgen,  
der sich ideal  
als letzter  
Drink vor  
dem Nach-  
hause-  
fahren  
eignet...



# MOJITO VIRGEN DE FRESA

0,0%  
Alk.


*Zutaten:  
Ginger Ale, frische Minze,  
Limetten, Erdbeernektar, Rohrzucker*



Der süsse  
Geschmack der  
Erdbeere sorgt bei  
diesem alkoholfreien  
Cocktail für einen  
runden Abgang!



*Passend zu einem Cocktail oder einem Glas feinstem Wein, Rum oder Whisky, haben Sie bei uns die Gelegenheit, exklusive latein- und südamerikanische Zigarren bester Qualität zu genießen.*



		4 cl
Havana Club Rum <i>Blanco</i>	37.5 %	11.-
Havana Club Rum <i>Añejo</i>	40 %	11.-
Bacardi Rum <i>White</i>	37.5 %	11.-
Bacardi <i>Premium Black</i>	37.5 %	11.-
Ballantine's	40 %	11.-
Johnnie Walker <i>Black Label</i>	40 %	13.-
Jack Daniel's	40 %	13.-
Chivas Regal	40 %	13.-
Jim Beam	40 %	13.-
Canadian Club	40 %	13.-

# Habanos

VILLIGER 1888

*Perla* 7.70

*Robusto* 13.50

*Torpedo* 13.80

VILLIGER 1492

*Perla* 4.50

*Corona* 6.-

*Short Perfecto* 8.-

VILLIGER SAN'DORO *Colorado Robusto* 12.50

LA CAPITANA *No. 4 Gigants* 14.-

VAGAFINA NICARAGUA

*Short* 4.80

*Gran Toro* 9.-

TOBAJARA BRASIL

*Claro Robusto* 6.-

*Maduro Robusto* 6.-

VILLIGER *CELEBRATION* 18.-

HOYO DE MONTERREY *Epicure No. 2* 14.50

MONTECRISTO

*Open Master* 14.60

*Edmundo* 16.40

ROMEO Y JULIETA

*Mille Fleurs* 6.20

*Wide Churchill* 15.20

COHIBA *SIGLO NO. II* 18.20

PARTAGAS *Serie D No. 4* 14.60

H. UPMANN *Half Corona* 5.20

# LONGDRINKS

	4 cl
Cuba Libre	13.-
Whiskey Cola	13.-
Bacardi Cola	13.-
Vodka	13.-
<i>(mit Orange, Lemon oder Red Bull)</i>	
Gin Tonic	13.-
Malibu Ananas	13.-
Campari Orange	10.-

# SPIRITS

		4 cl
Hennessy Cognac	40 %	11.-
Vodka White	40 %	11.-
Vodka Liqueur <i>Red</i>	24 %	11.-
Vodka Liqueur <i>Blue</i>	20 %	11.-
Malibu Coconut Liqueur	21 %	11.-
Passion Fruit Liqueur	18 %	11.-
Absolut Vodka	40 %	13.-
Bombay Sapphire Gin	47 %	13.-
Hendrick's Gin	44 %	13.-
Monkey 47 Gin	47 %	13.-
Jose Cuervo Tequila <i>Silver</i>	38 %	7.-
Jose Cuervo Tequila <i>Gold</i>	40 %	8.-
Gran Orendain <i>Blanco</i>	38 %	8.-
Gran Orendain <i>Anejo</i>	40 %	8.-

# Aperitivos

		4 cl	
Martini Bianco	15 %	8.-	
Campari	23 %	8.-	
Cynar	16.5 %	8.-	
Pastis	45 %	8.-	
Aperol	11%	8.-	
Baileys	17%	8.-	
Ramazotti	40 %	8.-	
Averna	32 %	8.-	
Grappa	40 %	8.-	
Amaretto	28 %	8.-	
Sanbitter	10 cl	5.-	
Sangria	30 cl	6.-	
Weisswein gespritzt	20 cl	7.-	
Aperol Spritz	11 %	20 cl	10.-
<i>(Prosecco, Soda, Orange)</i>			

## CERVEZA

Calanda <i>(offen)</i>	25cl	5.-	
Heineken	25cl	6.-	
Dos Equis XX <i>(Mexico)</i>	33cl	7.-	
Corona <i>(Mexico)</i>	33cl	7.-	
Presidente <i>(Dom. Rep.)</i>	35cl	7.-	
Desperados <i>(Tequila-Bier)</i>	33cl	7.-	
Erdinger <i>(Weissbier)</i>	33cl	7.-	

# BASEL

Steinenvorstadt 58, 4051 Basel

Tel. 061 271 13 93

<http://basel.cuba-bar.ch>, [basel@cuba-bar.ch](mailto:basel@cuba-bar.ch)

<http://basel.elmexicano.ch>, [basel@elmexicano.ch](mailto:basel@elmexicano.ch)

# CUBA BAR BERN

Kornhausplatz 14, 3011 Bern

Tel. 031 311 64 86

<http://bern.cuba-bar.ch>, [bern@cuba-bar.ch](mailto:bern@cuba-bar.ch)

# EL MEXICANO BERN

Spitalgasse 26, 3011 Bern

Tel. 031 311 32 20

<http://bern.elmexicano.ch>, [bern@elmexicano.ch](mailto:bern@elmexicano.ch)

# BIEL

Bahnhofstrasse 42, 2502 Biel

Tel. 032 323 05 50

<http://biel.cuba-bar.ch>, [biel@cuba-bar.ch](mailto:biel@cuba-bar.ch)

[www.elrancho.ch](http://www.elrancho.ch), [info@elrancho.ch](mailto:info@elrancho.ch)

