



## **Viva la Vida**

**Das Leben ist zu kurz,  
um das Glück auf später zu verschieben!**

**Starte den Tag mit einer guten Tasse Café und einem  
frisch gebackenen Gipfeli bei freundlichem Service.**

**Geniesse am Mittag die gesunde,  
ausgewogene und regional frische Küche  
zu moderaten Preisen – es bleibt immer etwas Besonderes.**

**Entspanne am Abend in mediterraner Stimmung,  
mit frischen Tapas und coolen Drinks, frisch gemixt an der Bar.**

**Bring deine Freunde mit, wir freuen uns auf Euch!**



**Tellplatz 1  
4053 Basel  
Tel: +41 61 361 20 00  
[www.lesquina.ch](http://www.lesquina.ch)  
[info@lesquina.ch](mailto:info@lesquina.ch)**

**TAG US AND SHARE YOUR DRINK&FOOD  
#lesquinabasel**

# Café

<b>Café</b>	<b>4.50</b>
<b>Espresso</b>	<b>4.50</b>
<b>Doppio</b>	<b>6.50</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>5.50</b>
<b>Milch Café</b>	<b>4.50</b>
<b>Latte Macchiato</b>	<b>5.50</b>
<b>Café con hielo (Café freddo)</b>	<b>5.50</b>
<b>Schoggi/OVO</b>	<b>4.50</b>
<b>Teesorten von Teegarten Miniatures</b>	<b>5.00</b>
<b>Schwarz, Kamille, Rooibos, Früchte, Verbene, Minze, Grün, Chai</b>	
<b>Carajillo (Espresso mit Brandy)</b>	<b>9.50</b>
<b>Carajillo Mexicano (43er Likör auf Eis mit Espresso)</b>	<b>9.50</b>
<b>Café L'esquina (Kalter Haus Café mit Schokolikör)</b>	<b>8.50</b>

## **Offenausschank**

<b>Softdrinks</b>	<b>3 dl</b>	<b>4 dl</b>	<b>1 l</b>
<b>Wasser mit Kohlensäure</b>	<b>4.50</b>	<b>5.50</b>	<b>11.00</b>
<b>Wasser ohne Kohlensäure</b>	<b>4.50</b>	<b>5.50</b>	<b>11.00</b>
<b>Apfelschorle</b>	<b>5.00</b>	<b>6.00</b>	
<b>Cola</b>	<b>4.50</b>	<b>5.80</b>	
<b>Citro</b>	<b>4.50</b>	<b>5.80</b>	
<b>Süssmost</b>	<b>5.00</b>	<b>6.50</b>	
<b>Hausgemachter Eistee</b>	<b>5.00</b>		

**Swiss Mountain Spring, 20 cl**  
**Tonic Classic, Bitter Lemon, Gingerale, Ginger Beer**  
**5.00**

# Cocktail Karte

<b>L` Esquina Spritz</b>	<b>13.00</b>
<b>Maraschino, Limettensaft, Cava, Aromatic Bitter, Früchte, Minze</b>	
<b>L` Esquina Caipirinha</b>	<b>14.00</b>
<b>Rum, Cachaça, Licor43, Limette, Rohrzucker, Soda</b>	
<b>Mojito</b>	<b>13.00</b>
<b>Rum, Limette, Rohrzucker, Minze, Soda</b>	
<b>Moscow Mule</b>	<b>14.00</b>
<b>Vodka, Limette, Ginger Beer</b>	
<b>43 Sour</b>	<b>14.00</b>
<b>Vodka, 43 Likör, Zitronensaft, Zuckersirup, Passionsfruchtpüree</b>	
<b>Portwein Tonic</b>	<b>14.00</b>
<b>Graham's Port 20 Years, Classic Tonic</b>	
<b>Cognac Ginger Ale</b>	<b>16.00</b>
<b>Hennessy Fine de Cognac, Ginger Ale, Orange</b>	
<b>Dark and Stormy</b>	<b>15.00</b>
<b>Goslings Bermuda Black Rum, Ginger Beer, Limette</b>	

# **Espíritus con Tónico**

## **Nordes Atlantic Galician Gin 40 %**

**18.00**

### **Swiss Mountain Spring Classic Tonic**

Der Premium-Gin wurde in Galizien aus der berühmten spanischen Weissweintrauben erzeugt. Im Gegensatz zu den meisten Gins wird hier als Grundalkohol die spanische Weissweintraube Albariño benutzt. Das daraus entstandene Destillat wird mit 14 Botanicals aromatisiert. Dazu zählen neben Wacholder vor allem exotische Zutaten wie Eukalyptus, Hibiskus, Tee, Zitronenschalen, Eisenkraut, Süssholz und Friesenkraut.

## **Gin Sul 43%**

**18.00**

### **Swiss Mountain Spring Classic Tonic**

Die kleine Altonaer Spirituosen Manufaktur wurde 2013 gegründet. Die kupferne Brennblase der Destillieranlage fasst nur 100 Liter, denn mehr braucht man für den handwerklich geprägten, sorgfältig ausgeführten Prozess nicht. Die Basis für den Gin Sul destilliert bewusst sehr langsam und in kleinen Durchgängen, um den Aromen Platz zur Entfaltung zu bieten. Mit dabei sind Rosmarin, Rosenblüten, Zitronenschalen und Zistrose, eine sonderbare Pflanze von der portugiesischen Atlantikküste.

## **Monkey 47 %**

**18.00**

### **Swiss Mountain Spring Classic Tonic**

47 Kräuter und Gewürze aus der Schwarzwaldregion, dem fernen Indien und weiteren exotischen Destinationen definieren diesen Dry Gin. Ein Drittel der Ingredienzen dieses Dry Gins stammen aus dem Schwarzwald. Der Monkey 47 reift dort drei Monate lang in Steingutgefässen und wird danach mit dem eigenen Quellwasser auf Trinkstärke herabgesetzt. Aufgrund der nur groben Filtrierung und dem Verzicht auf die übliche Kältebehandlung bleiben dem Gin viele Aromen erhalten.

# Cava

	<b>1 dl</b>	<b>7,5 dl</b>
<b>L`ESQUINA Schaumwein mit Ingwer</b>	<b>8.00</b>	<b>50.00</b>
<b>Vilarnau</b>		
<b>Brut (Macabeo, Parellada, Xarel-lo)</b>	<b>9.00</b>	<b>58.00</b>
<b>Brut Rosé (Trepát, Pinot Noir)</b>	<b>9.00</b>	<b>58.00</b>

# Weisswein

	<b>7.80</b>	<b>48.00</b>
<b>Verdejo DO</b>		
	<b>7.80</b>	<b>48.00</b>
<b>Sauvingnon Blanc DOP</b>		
<b>Mar de Frades</b>	<b>8.50</b>	<b>54.00</b>
<b>Albarino</b>		

# Rotwein

<b>L`ESQUINA, Jumilla,</b>	<b>8.00</b>	<b>50.00</b>
<b>Monastrell, Syrah, Petit Verdot</b>		
<b>Sin Complejos, Bodega Gil Luna</b>	<b>8.00</b>	<b>50.00</b>
<b>Tinta de Toro</b>		
<b>Ramòn Bilbao, Rioja Edicion Limitada</b>	<b>8.80</b>	<b>58.00</b>
<b>Tempranillo</b>		

## **Flaschen**

**Fritz Kola 33 cl**

**Fritz Kola Zuckerfrei**

**5.00**

**Rivella 33 cl**

**rot oder blau**

**5.00**

**Fanta 33 cl**

**5.00**

**Gazosa Fizzy 35 cl**

**Mandarine, Zitrone, Moscato**

**6.00**

**Chinotto 20 cl**

**5.50**

**Michel 20 cl**

**Orange, Ananas, Cranberry, Tomaten**

**5.50**

# Bier

<b>Offenausschank</b>	<b>3 dl</b>	<b>5 dl</b>
<b>San Miguel 5,40%</b>	<b>5.00</b>	<b>7.50</b>
<b>Leffe Brune 6,60%</b>	<b>5.80</b>	<b>8.20</b>
<b>Feldschlösschen Lager 4,80%</b>	<b>4.80</b>	<b>6.50</b>
<b>Flaschen</b>	<b>33 cl</b>	<b>50 cl</b>
<b>Alhambra Reserva 1925 6,40%</b>	<b>7.00</b>	
<b>Estella Galician 5,50%</b>	<b>6.50</b>	
<b>Somersby Apple 4,50%</b>	<b>6.50</b>	
<b>Corona Extra 4,50%</b>	<b>6.50</b>	
<b>Guinness Hop House 13 Lager 5,00%</b>	<b>6.50</b>	
<b>Franziskaner Weissbier 5,00%</b>		<b>7.80</b>
<b>Feldschlösschen Alkoholfrei</b>	<b>6.00</b>	
<b>Feldschlösschen Alkoholfrei Weizenbier</b>	<b>6.00</b>	



## **Portwein 4 cl**

### **Portugal**

<b>Graham's Fine White Port</b>	<b>8.50</b>
<b>Graham's Port 20 Years</b>	<b>12.00</b>

## **Jerez 4 cl**

### **Spanien**

<b>Neo PX</b>	<b>10.50</b>
---------------	--------------

## **Tequila 2 cl**

### **Mexico**

<b>Tequila Espolon Joven 40%</b>	<b>6.00</b>
<b>Tequila Espolon Resposado 40%</b>	<b>6.00</b>

## **Vermouth 4 cl**

### **Spanien**

<b>Lustau Blanco 15%</b>	<b>9.00</b>
<b>Lustau Rojo 15%</b>	<b>9.00</b>

## **Gin 4 cl**

### **Schweiz**

**Seventh Sense 38,5% 15.00**

### **Deutschland**

**Gin Sul 43% 15.00**

**Monkey 47 % 15.00**

### **Spanien**

**Le Tribute 43% 13.00**

**Gin Mare 42,7% 14.00**

**North Atlantic Galican 40% 15.00**

### **Schottland**

**Hendrick`s 41,4% 12.00**

**Fragen Sie nach Unserem Gin Sortiment**

## **Rum 4 cl**

### **Guatemala**

**Zacapa Centenario 23Years 40% 15.50**

### **Panama**

**Abuelo Anejo 7 Anos 40% 11.50**

**Abuelo 15Years Oloroso Sherry Cask 40% 18.50**

### **Kolumbien**

**Dictator 20Year 40% 16.50**

### **Jamaica**

**Coruba white 37.5% 10.00**

### **Barbados**

**Mount Gay Black Barrel 43% 14.00**

**Plantation XO 20Years 40% 16.50**

### **Martinique**

**Agricole Clement VSOP AOC 40% 15.00**

## **Vodka 4 cl**

### **Polen**

**Belvedere Vodka 40% 15.00**

**Grasovka 40% 11.50**

### **Russland**

**Stolichnaya**

**Premium 40% 10.00**

## **Brandy 4 cl**

### **Spanien**

**Carlos Primeros 40% 11.50**

**Carlos Imperial 38% 17.50**

**Lustau Solera Gran Reserva 40% 15.00**

**Lusteau Solera Reserva 40% 11.50**

## **Cognac 2 cl**

**Hennessy Fine de Cognac 40% 11.50**

# **Whisk(e)y 4 cl**

## **Schottland**

### **Chivas Regal**

**12 Years 40% 12.50**

**Gold Signatur 18 Years 40% 17.00**

**Macallan Sherry Oak 12 Years 40% 16.50**

**The Ardmore Portwood finished 12 Years 46% 16.50**

**Auchentoshan Amerikan Oak 40% 12.50**

**Glenfiddich IPA 43% 16.00**

## **Amerika**

### **Bullet**

**Bourbon 45% 11.50**

**Rye 45% 12.50**

**Jack Daniel's Black Label 40% 12.00**

**Maker's Mark 45% 13.50**

## **Irland**

### **Jamesons**

**Caskmates aged in Craft Beer Barrels 40% 11.50**

## **Spanien**

**Nomad Outland 41,3% 15.00**

## **Likör 4 cl**

### **Schweiz**

**Seven Sense Kaffee 23,5% 11.50**

### **Deutschland**

**Dwersteg Amaretto 20% 11.50**

### **Frankreich**

**Cointreau Liqueur à l` orange 40% 9.50**

### **Italien**

**Frangelico 24% 9.00**

**Maraschino Virtus 30% 9.00**

### **Spanien**

**Hierbas 26% 8.00**

**Cuarenta y tres 31% 7.50**

### **Aguardiente de Galicia (Grappa) 2cl**

**Pazo de Valdomino 9.50**

### **Grappa**

**Marzadro Grappa Le Giare Amarone 12.00**

## **Bitter**

### **Schweiz 2 cl**

**La Reine Absinthe 72%** **12.50**

### **Italien 4 cl**

**Averna 29%** **9.00**

**Campari 23%** **7.50**

**Fernet Branca 39%** **7.50**

## **Fruchtdestillate 2 cl**

**Vieille Prune Barrique 40%** **8.50**

**Vieille Williams Barrique 40%** **11.50**

**Vieille Abricots Barrique 40%** **10.50**

**Schladerer Waldhimbeere 42%** **8.50**

**Zusatzgetränke für Longdrinks** **3.00**

Preise in CHF, inklusive 7.7% MwSt.