



## Klassiker

### Ensalada Española (Klein/Gross) 17.50/22.50

Thon, Crevetten Oliven und Cherry-Tomaten  
salad with tuna, scampi, olives and cherry tomatoes (small/big)

### Chef-Salat 26.00

Pouletbrust (CH) mit Sesam, Thon, Oliven und Cherry-Tomaten und Käse (Manchego)  
Chicken breast with sesame, tuna, olives, cherry tomatoes and Spanish sheep cheese

### Vegan Burger 27.00

Linsen-Burger mit Avocado und Salatblatt dazu Patatas Bravas  
Lentil burger with avocado, lettuce and potatoes

### Burger L'esquina (CH) 27.00

Rindshackfleisch, Manchego, Chorizo, Salatblatt und Knoblauchsauce dazu Patatas Bravas  
Ground beef, Manchego cheese, chorizo, lettuce, garlic sauce and potatoes

### Tintenfisch vom Grill 28.50

auf Avocado mit Rucolasalat und Cashewnüsse an Orangen-Vinaigrette  
Octopus on avocado and rocket salad with orange vinaigrette and cashewnuts

## Getränke

	3 dl	4 dl
Sprudelwasser	4.50	5.50
Schorle	5.00	6.00
Eistee Hausgemacht	6.00	
Coca-Cola/ Zero	5.50	
Rivella 3.3dl	5.50	
Gazosa 3.5dl	6.50	
Stange San Miguel	5.80	
Café/Espresso		5.00

# L'esquina

## Wochenkarte

### Menu 1 22.00

Kokos-Currysuppe oder Salat  
Ravioli gefüllt mit Steinpilzen an Schnittlauch-Frischkäsesauce dazu Spargeln  
Ravioli filled with porcini mushrooms with a fresh chive- cheese sauce served with asparagus

### Menu 2 26.00

Kokos-Currysuppe oder Salat  
Pouletbrust gefüllt mit Bärlauch «Beurre-Blanc» dazu Reis, Orangenscheiben und Broccoli  
Chicken breast stuffed with wild garlic "Beurre-Blanc" served with rice, orange slices and broccoli

### Menu 3 29.00

Kokos-Currysuppe oder Salat  
Wolfsbarsch gefüllt mit Aubergine an Basilikum-Zitronensauce dazu neue Kartoffeln und Tomaten-Zucchetti  
Sea bass stuffed with aubergine with basil-lemon sauce and new potatoes and tomato courgettes

### Dessert

Schokoladenmouse mit 43er Likör und Toblerone auf Orangenkonfi	9.50
Crema Catalana	9.50

VIVA LA VIDA



### Gambas con aguacate

Riesencrevetten gebraten auf Avocado-Tartar (G / L)  
24.00

### Pincho Moruno (CH)

Rindsspiessli vom Grill dazu Pimientos de Padrón und Patatas Bravas (G / L)  
32.50

### Hausgemachte Limo

Frisch gepresster Orangen-/ Limetten-/Zitronensaft/ Passionsfruchtsirup

7.50

**Warnung:**  
Unsere Oliven sind nicht entkernt!!!  
Vorsichtig geniessen!!!

"Wir nehmen Rücksicht auf Ihre Ernährungs-Vorgaben und-Wünsche.  
Bitte sprechen Sie uns an, wenn Sie an einer Nahrungsmittel-Unverträglichkeit leiden!  
Herkunftslander unseres Fleisches  
Rind/Schweiz  
Kalb/Schweiz  
Schwein/Schweiz  
Geflügel/ Schweiz  
Chorizo, Jamon Serrano / Spanien  
Crevetten / Vietnam  
Calamares / Südwestatlantik FAO 41  
Tintenfisch / Ostatlantik FAO 34  
Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer"

DÄGEY  
2014