

# L'esquina

## Wochenkarte

### Klassiker

#### Ensalada Española (Klein/Gross) 18.50/23.50

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

#### Chef-Salat 26.50

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

#### Vegi Burger 27.00

Erbsen-Burger mit Käsefüllung, Salatblatt dazu Patatas Bravas  
Pea burger with cheese filling, 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 29.50

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

### Getränke

	3 dl	5 dl
Sprudelwasser	4.50	6.30
Schorle	5.00	7.50
Eistee Hausgemacht	6.50	
Coca-Cola/ Zero	5.50	
Rivella 3.3dl	5.50	
Gazosa 3.5dl	6.50	
Stange San Miguel	5.80	
Café/Espresso	5.00	

#### Menu 1 23.00

Picante Blumenkohl-Currysuppe oder Salat  
Tortellini gefüllt mit Spargeln-Ricotta auf Orangen-Hollandaise  
Tortellini filled with asparagus ricotta on orange hollandaise

#### Menu 2 26.00

Picante Blumenkohl-Currysuppe oder Salat  
Fleischvogel (Rinds und Schwein)  
dazu Kartoffelstock und Blumenkohl vom Ofen  
Meat bird (beef and pork)  
served with mashed potatoes and cauliflower from the oven

#### Menu 3 29.00

Picante Blumenkohl-Currysuppe oder Salat  
Doradenfilet vom Grill auf Orangen-Carpaccio  
dazu Spargel-Karottensalat und Ofenkartoffeln  
Grilled gilthead fillet on orange carpaccio  
served with asparagus-carrot salad and jacket potatoes

### Dessert

Tarta de Santiago (G)  
Spanischer Mandelkuchen  
dazu in Rum eingelegte Ananasstücke 13.50

Crema Catalana 11.50

VIVA LA VIDA



#### Gambas con aguacate

Riesencrevetten gebraten auf Avocado-Tartar (G / L)  
26.00

#### Pincho Moruno (G / L)

Rindsspiessli mariniert vom Simmentaler Rindshuffilet, auf mediterranem Grillgemüse dazu Patatas Bravas  
36.50



#### 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