

# 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

Karotten-Ingwersuppe oder Salat  
Risotto mit Taleggio-Käse, Grapefruit und Lattich  
Risotto with taleggio cheese, grapefruit and lettuce

#### Menu 2 26.00

Karotten-Ingwersuppe oder Salat  
Maispouardenbrust an Basilikumsauce  
dazu zweierlei Ravioli und Broccoli  
Corn poulard breast with basil sauce served with two kinds of ravioli and broccoli

#### Menu 3 29.00

Karotten-Ingwersuppe oder Salat  
Rotbarschfilet an Soja-Vinaigrettesauce  
dazu Pommes Parisienne und Wakame- Apfelsalat  
Redfish fillet with soya vinaigrette sauce served with French fries Parisienne and wakame-apple salad

### Dessert

Baskischer Cheesecake auf Beerenkompott 12.50

Crema Catalana 11.50

VIVA LA VIDA



#### Gambas con aguacate

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

#### Pincho Moruno (G / L)

Rindsspiesli 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