

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) <i>Chicken breast with sesame, tuna, olives, cherry tomatoes and Spanish sheep cheese</i>	
Burger L'esquina (CH)	28.00
Rindshackfleisch, Manchego, Chorizo, Salatblatt und Knoblauchsauce dazu Patatas <i>Ground beef, Manchego cheese, chorizo, lettuce, garlic sauce and potatoes</i>	
Tintenfisch vom Grill	29.50
auf sautierten Artischocken mit Tomaten und Kräutern dazu Kartoffelscheiben <i>Octopus grilled on sauteed artichokes with tomatoes and herb Served wit potato slices</i>	

Getränke

	3 dl	5 dl
Sprudelwasser	4.50	6.50
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	6.00	
Café/Espresso	5.00	

Menu 1 23.00
Lauchcremesuppe oder Salat
Ravioli mit Bärlauchfüllung an Schnittlauchsauce
serviert mit Parmesan
 Ravioli filled with wild garlic served in chive sauce, garnished with
 Parmesa

Menu 2 28.00
Lauchcremesuppe oder Salat
Rindsgeschnetzeltes Stroganoff, dazu Rösti-Galetten
 Beef stroganoff, served with rösti galettes

Menu 3 29.00
Lauchcremesuppe oder Salat
Pochierter Lachs an Buttersoße, dazu Venere-Reis auf Orangen-
Carpaccio
 Poached salmon in butter sauce, served with Venere rice on
 orange carpaccio

Menu 4 23.00
Vegane Alternative
Lauchcremesuppe oder Salat
Quinoa, kombiniert mit frischer Avocado, serviert an einer feinen
Feigensauce, garniert mit Cashew-Nüssen und einer Portweinsauce
 quinoa combined with fresh avocado, served with a fine fig sauce,
 garnished with cashew nuts and a port wine sauce

Dessert

Baskischer Cheesecake
auf Beerenkompott 12.00

Crema Catalana 12.00

VIVA LA VIDA



Gambas con aguacate

Riesencrevetten gebraten auf Avocado-Tartar (G / L)
 und Cashew Nüsse
 28.00

Pincho Moruno (G / L)

Rindsspiessli mariniert vom Simmentaler Rindshuffilet,
 auf mediterranem Grillgemüse dazu Patatas Bravas
 38.00



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!
 Herkunftsländer 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“

DIGBY
 2017