



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 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	28.00
Rindshackfleisch, Manchego, Chorizo, Salatblatt und Knoblauchsauce dazu Patatas <i>Ground beef, Manchego cheese, chorizo, garlic sauce and potatoes</i>	
Tintenfisch vom Grill	28.50
auf sautierten Artischocken mit Tomaten und Kräutern dazu Kartoffelscheiben <i>Octopus grilled on sauteed artichokes with tomatoes and herb Served wit potato slices</i>	
Caesar Salat	26.50
Römersalat an Parmesan-Dressing dazu Pouletbruststreifen und Croutons <i>Romaine lettuce with Parmesan dressing served with chicken strips and croutons</i>	

Getränke

	3 dl	5 dl
Sprudelwasser	4.50	6.50
Schorle	5.00	7.50
Eistee Hausgemacht	6.50	
Pepsi/ Zero	5.50	
Rivella 3.3dl	5.50	
Gazosa 3.5dl	6.50	
Stange San Miguel	6.00	
Café/Espresso	5.00	

l'esquina

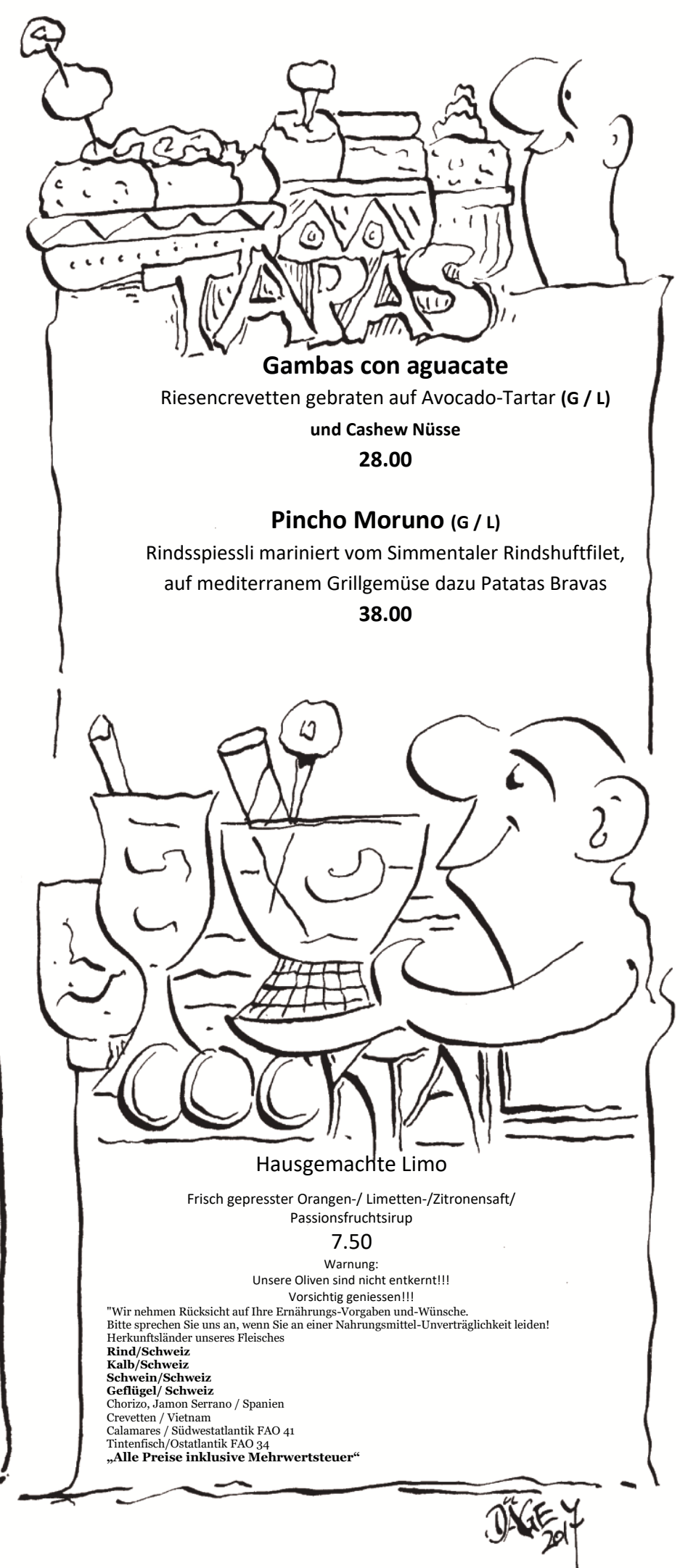
WOCHENKARTE

Menu 1	23.00
Gemüsecremesuppe oder Salat Gnocchi an Kürbissauce mit Ziegenkäse Gnocchi with pumpkin sauce and goat cheese	
Menu 2	28.00
Gemüsecremesuppe oder Salat Mit Frischkäse und Tomaten gefüllte Pouletbrust dazu Ravioli mit Pilzfüllung Chicken breast stuffed with cream cheese and tomatoes, served with mushroom ravioli	
Menu 3	29.00
Gemüsecremesuppe oder Salat Gemüsecremesuppe (nicht vegan) oder Salat Lachs vom Grill an Mandelbutter, dazu Risotto mit Kefen Grilled salmon with almond butter, served with risotto and snow peas	
Menu 4 Vegane Alternative	23.00
Gemüsecremesuppe (nicht vegan) oder Salat Erbsen-Minz-Falafel auf Randen-Spaghetti mit Orangenvinaigrette und veganem Joghurt Pea-Mint Falafel on Beetroot Spaghetti with Orange Vinaigrette and Vegan Yogurt	

HERBST SALAT
Blattsalat an Preiselbeersauce
mit Ziegenkäse, Randen, Kürbis, Birne, getrockneten Himbeeren
und gemischten Nüssen
23.00

Dessert	
Cheescake mit Beerenkompott	12.00
Pistazien Cheescake	12.50
Crema Catalana	11.50
Zitronen Sorbet auf Beerenkompott	9.50

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 Rindshuftfilet, 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!
Herkunftsland 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“

DAVEY
2017