



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
Lauch-Cremesuppe oder Salat
Mediterrane Cannelloni auf Tomatensauce
dazu Lauchstroh
Cannelloni with tomato sauce, served with crispy leek garnish

Menu 2 28.00
Lauch-Cremesuppe oder Salat
Pouletbrust vom Grill an Pilz-Sauce
dazu Weiss-Wein-Risotto
Grilled chicken breast with mushrrom sauce
and white wine risotto

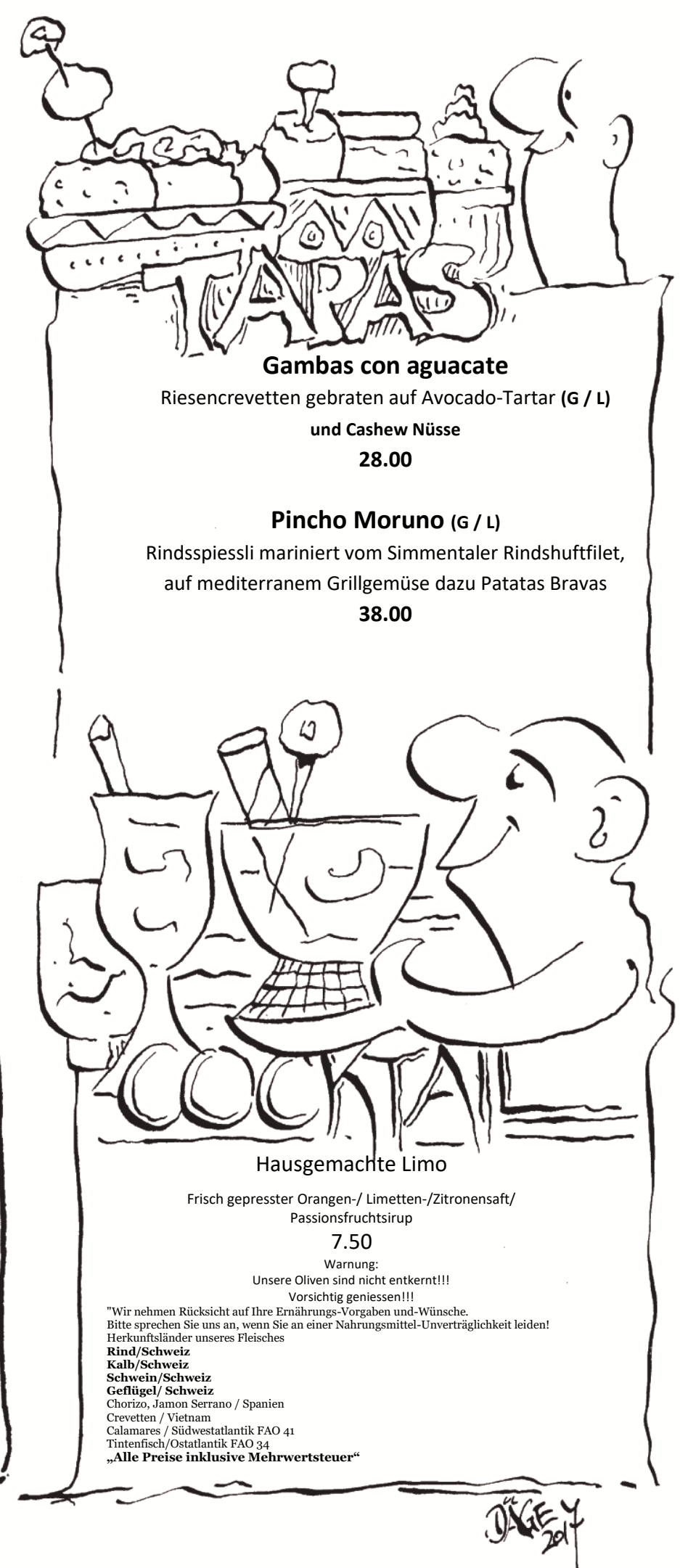
Menu 3 29.00
Lauch-Cremesuppe oder Salat
Rotbarsch auf Karotten-Ingwer-Püree
dazu Parisienne-Kartoffeln
Redfish on carrot-ginger purée, served with Parisienne potatoes

Menu 4 Vegane Alternative 23.00
Lauch-Cremesuppe (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

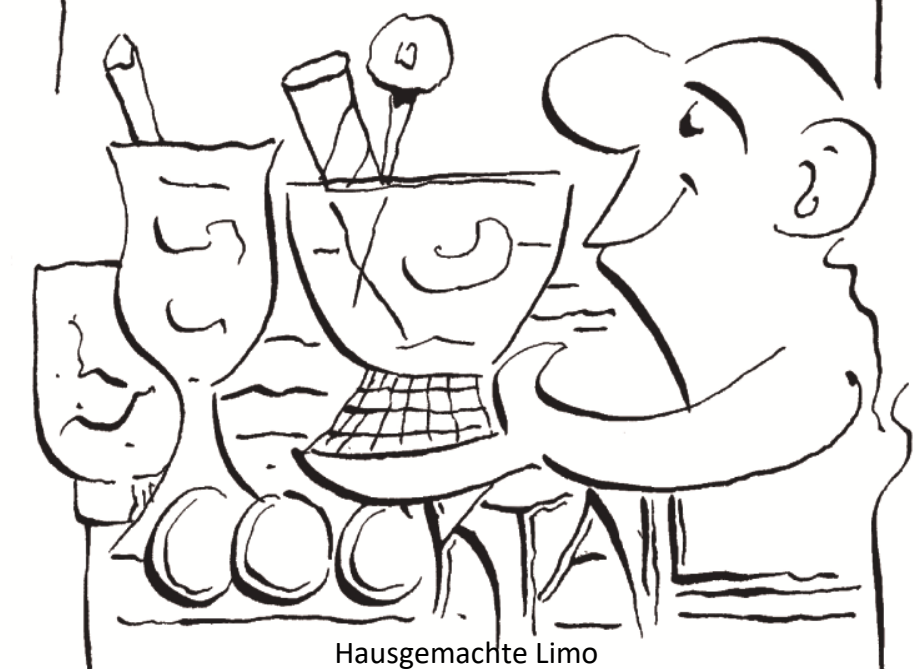
Dessert
Cheescake mit Beerenkompott 12.00
Pistazien Cheescake 12.50
Crema Catalana 11.50
Zitronen Sorbet auf Beerenkompott 9.50

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!
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“

DAVEY
2017