



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)
*Chicken breast with sesame, tuna, olives, cherry tomatoes and
Spanish sheep cheese*

Burger L'esquina 28.00

Rindshackfleisch, Manchego, Chorizo, Salatblatt
und Knoblauchsauce dazu Patatas
Ground beef, Manchego cheese, chorizo, garlic sauce and potatoes "

Tintenfisch vom Grill 28.50

auf sautierten Artischocken mit Tomaten und Kräutern
dazu Kartoffelscheiben

*Octopus grilled on sauteed artichokes with tomatoes and herb
Served wit potato slices*

Caesar Salat 26.50

Römersalat an Parmesan-Dressing
dazu Pouletbruststreifen und Croutons
*Romaine lettuce with Parmesan dressing served with chicken strips
and croutons*

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 21.00

Basler Mehlsuppe oder Salat

Falafel auf Basilikum-Orangen-Hummus mit Randen

Falafel on basil-orange hummus with beetroot

Menu 2 28.00

Basler Mehlsuppe oder Salat

Rindsgeschnetztes Basler Art dazu Rösti

Sliced beef in Basel style with rösti

Menu 3 29.00

Basler Mehlsuppe oder Salat

Rotbarsch Saltimbocca mit Limettenrisotto an Tomatenjus

Redfish saltimbocca with lime risotto and tomato jus

Menu 4 24.00

Basler Mehlsuppe oder Salat

Club Sandwich mit Pouletbrust, Spiegelei und Speck

dazu Coleslaw Salat und Patatas

Club sandwich with coleslaw salad and patatas

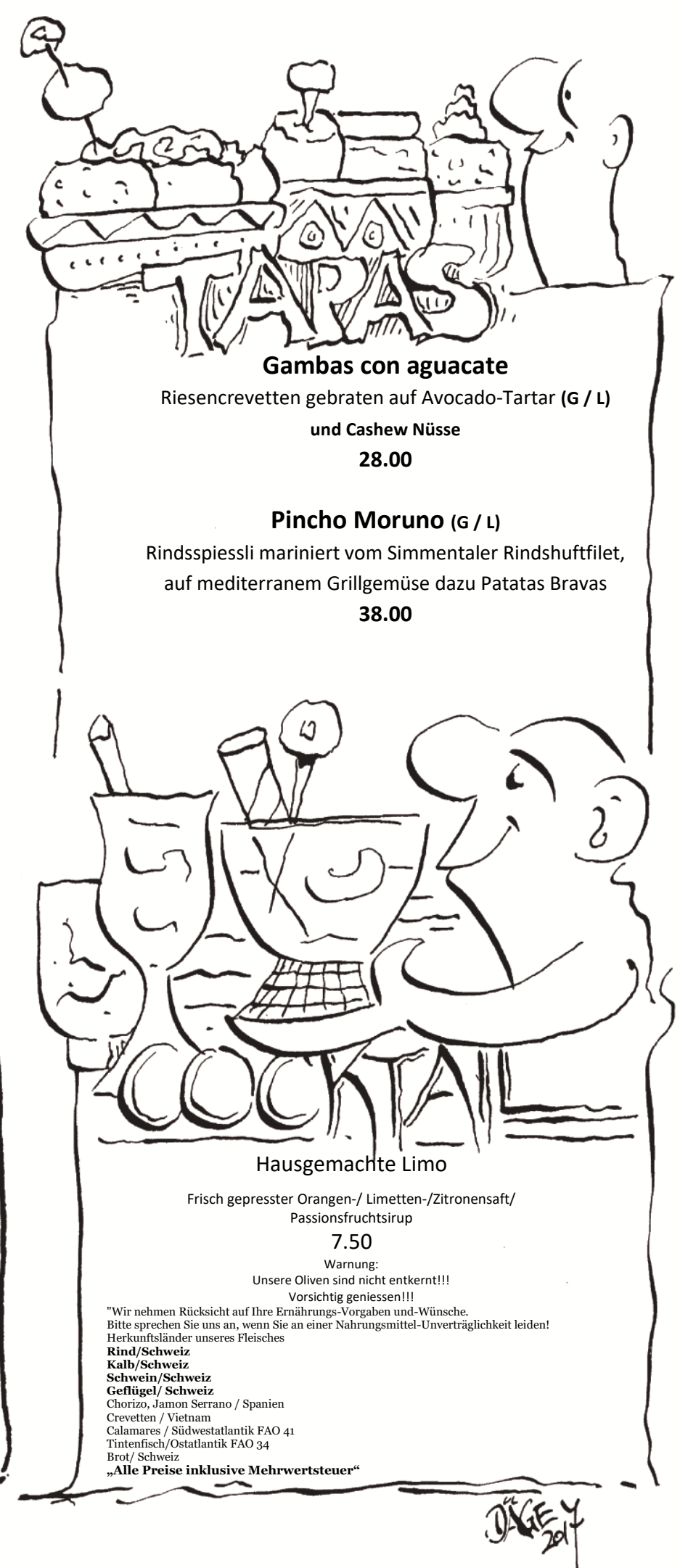
Dessert

Cheescake(ES) mit Beerenkompot 12.00

Crema Catalana 11.50

Zitronen Sorbet auf Beerenkompott 9.50

VIVA LA VIDA



TAPAS

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

COCKTAIL

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

Brot/ Schweiz

„Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer“

DAVEY
2017