



## 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 with 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

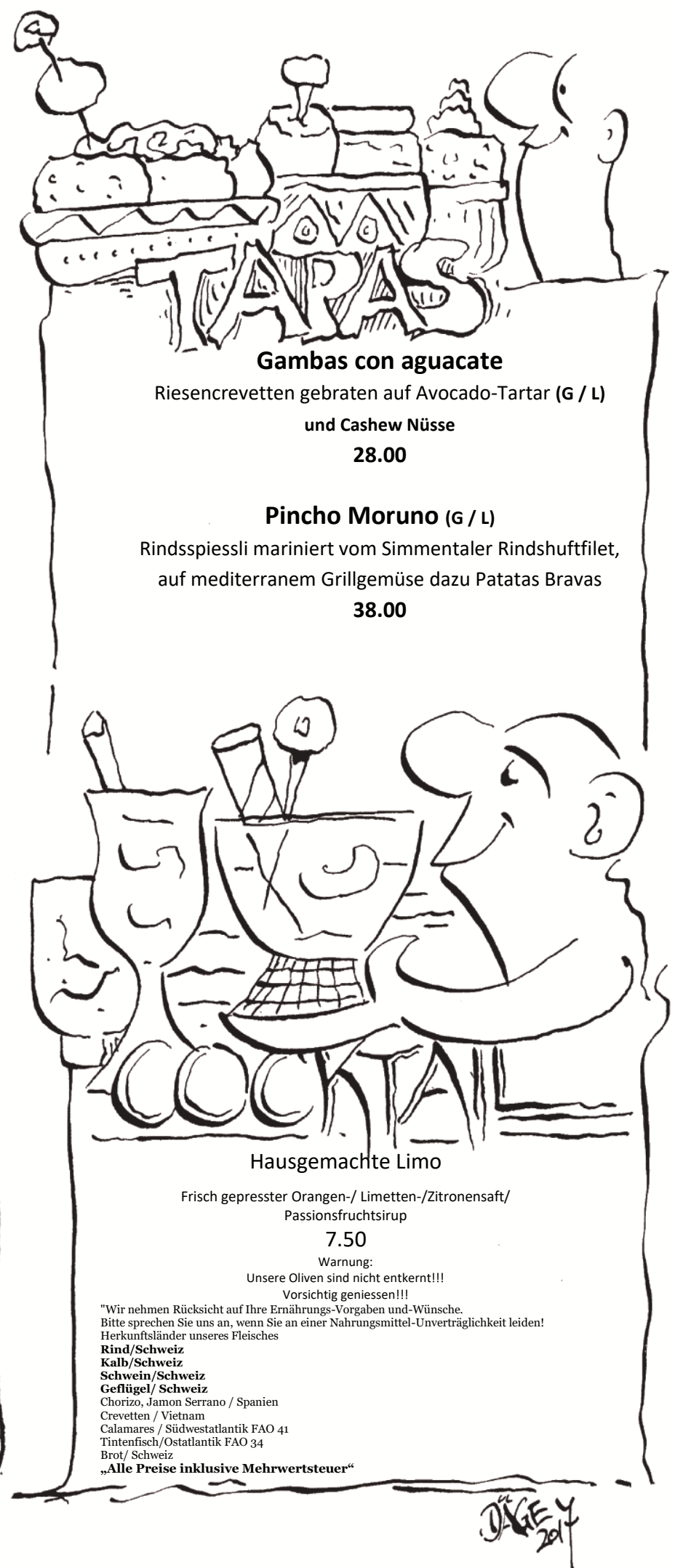
	3 dl	5 dl
Sprudelwasser	4.50	6.50
Schorle	5.00	7.50
Eistee Hausgemacht	6.50	
Pepsi/ Zero	5.50	
Rivella 3.3dl	5.50	
Gazosa 3.5dl	6.50	
Stange San Miguel	6.00	
Café/Espresso	5.00	

# L'esquina

## WOCHENKARTE

- Menu 1** 21.00  
**Blumenkohl-Curry-Suppe oder Salat**  
**Gnocchi an Bärlauch-Sauce auf gegrillten Auberginen**  
Gnocchi in wild garlic sauce with grilled eggplant
- Menu 2** 28.00  
**Blumenkohl-Curry-Suppe oder Salat**  
**Pouletschenkel-Geschnetzeltes an Kräuterjus mit Tomaten-Polenta, dazu gegrillte Tomaten**  
Sliced chicken thigh in herb jus with tomato polenta, served with  
grilled tomatoes
- Menu 3** 29.00  
**Blumenkohl-Curry-Suppe oder Salat**  
**Dorade (Türkei) mit Erbsen-Bärlauch-Kartoffelpüree, Karotten und Zitronen-Buttersauce**  
Sea bream with pea and wild garlic mashed potatoes, carrots and lemon  
butter sauce
- Menu 4** 24.00  
**Blumenkohl-Curry-Suppe 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 Rindshuffilet,  
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“

DIGBY  
2017