

Softdrinks

	<u>3 dl</u>	<u>5dl</u>	<u>1Lt</u>
Wasser mit oder ohne Kohlensäure	4.50	6.50	9.00
Citro	5.00	7.50	
Apfelschorle	5.00	7.50	
Süssmost	5.00	7.50	
Hausgemachter Eistee	6.50		
Hausgemachte Limo	6.50		

Flaschen-Getränke

Pepsi, Pepsi Zero 30 cl		5.50
Rivella 33 cl		5.50
Red Bull Organic Mate 33 cl		6.50
Gazosa Fizzy 35 cl		6.50
Traube oder Mandarine		
Chinotto 20 cl		6.00
Orangensaft, Tomatensaft		6.00

Biere im Offenausschank

	<u>3 dl</u>	<u>5 dl</u>
San Miguel 5,40% vol.	6.00	9.00
Super Bock Unfiltered 4,80%	6.00	9.00
Valaisanne Blanche 4,80%	6.50	9.50

Flaschenbiere 33cl

Estrella Galicia 5,50 % vol.	8.00
San Miguel Fresca 4,40 % vol.	8.00
Alhambra 1925 6,40 % vol.	8.00
Feldschlösschen Alkoholfrei	7.50
Estrella Galicia Alkoholfrei 0.25 cl	7.00

Warme Getränke

Café, Espresso	5.00
Doppio	7.50
Cappuccino	6.50
Latte Macchiato	6.50
Café freddo	6.50
Teesorten von Teegarten Miniatures	6.50
Schwarztee, Pfefferminze, Verbene, Früchte	
Carajillo	12.50
(Espresso mit Brandy flambiert)	
Carajillo Mexicano	12.50
(43er Likör auf Eis mit Espresso)	

Drinks

L'esquina Spritz 14.00
Cava, cherry, lime juice, fruits, sugar syrup, mint

Hugo/ Hugo Alkohlfrei 14.00
Elderflower syrup, lime, cava, mint

Aperol Spritz / Aperol Alkohlfrei 14.00
Aperol, cava / alkfree

Sangria 14.00
Fruits, red or white wine, lemonade, Rum Coruba

Mojito 15.00
Rum Coruba, mint, cane sugar, soda

Caipiriña 15.00
Cachaca, fresh lime, cane sugar, soda

Moscow or London Mule 15.00
Vodka or Gin, lime juice, Ginger Beer

Gin Sour 16.00
Gin, passion fruit syrup, lime juice

Aperol Sour 16.00
Aperol, Vodka, passion fruit syrup, lime juice

Dark&Stormy 16.00
Goslings Rum, lime juice, Ginger Beer

Cava

	<u>1 dl</u>	<u>7,5 dl</u>
Vilarnau		
Brut Macabeo, Parelada, Xarel-lo	10.00	63.00
Brut Rosé Trepas, Pinot Noir	10.00	63.00

Champagner

Dom Pérignon Blanc Millésime 280.00

Moët & Chandon
ICE IMPÉRIAL 120.00
ICE ROSE 120.00

Weissweine

	<u>1 dl</u>	<u>7,5 dl</u>
Verdejo 8.00 50.00		
In der Nase vereinen sich frische Aromen mit einem Hauch Salz und Nuancen von Aprikosen und Weinbergpfirsich. Am Gaumen harmoniert die elegante Säure mit den süssen Komponenten der Aromen von exotischen Früchten. Weich und geschmeidig mit vollem Körper und einem prickelnden Finale.		

Finca La Estacada Blanco 8.00 50.00		
Chardonnay/Sauvignon Blanc		
Nach der Lese werden die Trauben vor dem Fermentieren für 2 Wochen auf 18° herunter gekühlt. Der Weisswein mit gelblicher Farbe ist ein intensiver, fruchtiger Wein zum Aperol und passt gut zu Reisgerichten und weißem Fisch. Strohgelbe Farbe, die sich durch ihre Sauberkeit und Frische auszeichnet. Im Mund ist es glyzerisch und fruchtig. Sauberes und frisches, intensives Aroma mit Noten von tropischen Früchten.		

Mar de Frades 8.50 56.00		
Albariño		
Blasses Gelb. In der Nase der Duft von Zitronenschale und Gras. Im Gaumen sehr frische, ausgeprägte Aromen, langer Abgang mit der unverwechselbaren feinen Salzigkeit und Eukalyptusnote.		

Finca Valinas Mar de Frades, 72.00		
Albariño Barricado		
Die Hauptrebsorte der Wein Region Rias Baixas ist Albarino. Der Name bedeutet «die kleine Weise vom Rhein». Die bekannten frisch-fruchtigen Noten vom Albarino kommen im Mar de Frades kombiniert mit den Barriquenoten vorzüglich zum Ausdruck.		

Roséweine

	<u>1 dl</u>	<u>7,5 dl</u>
Marqués de Cáceres 8.00 50.00		
Rioja Rosado		
Korallenrote Farbe mit Aromen von Erdbeeren, Himbeeren und leichten, floralen Noten. Dazu kommt eine erfrischen Säure und Lebendigkeit		

Rioja Rosado DOCa 8.00 50.00		
Spanien, Rioja Garnacha		
In zartem Lachsrosa schimmernd. Verführerische Aromen von Walderdbeeren, Pink-Gräpfeurit und weissem Pfirsich. Am Gaumen elegant, frisch und harmonisch, mit feiner Frucht und einem raffinierten, langanhaltenden Abgang.		

Ramón Bilbao 66.00		
Rioja Rosado La Lomba DOCa, Garnacha		
Aromen von frischen Früchten, Gräpfeurit, Erdbeeren, frisch geschnittenem Gras und wilden Rosen. Im Gaumen leicht und frisch, mit einer Note von Blutorangen. Fein und elegant mit einem fruchtigen Abgang.		

Rotweine

	<u>1 dl</u>	<u>7,5 dl</u>
L'esquina, Jumilla, 8.00 50.00		
Monastrell, Syrah, Petit Verdot		
Sein Bouquet offenbart komplexe, vielfältige Aromen von dunkelroten, prallen, saftigen Kirschen, feine Gewürznuancen und eine leichte Mineralität. Intensiv und lebendig. Noch junger, frischer Wein mit einem guten hölzernen Abgang		

Ramón Bilbao 9.00 64.00		
-------------------------	--	--

Rioja Edicion Limitada Tempranillo
Er zeigt sich im Glas von kirschroter Farbe und betört den Geniesser mit Aromen von dunklen Kirschen und Anklängen von Vanille in der Nase. Auch florale Anklänge machen sich bemerkbar. Am Gaumen kommen die herrlichen Aromen des Weins voll zum Tragen. Intensive Schwarzkirsche und deutliche Anklänge von Zimt treten in den Vordergrund.

Ramón Bilbao 9.00 64.00		
-------------------------	--	--

Rioja Edicion Limitada Garnacha
100% Garnacha
Eleganter, fein strukturierter Garnacha mit heller, brillanter Farbe. In der Nase intensive Aromen roter Früchte, begleitet von einem dezenten Hauch von Eiche. Am Gaumen frisch, leicht und ausgewogen mit mediterranem Charakter und einem harmonischen, anhaltenden Abgang

Cruz de Alba, 9.50 68.00		
--------------------------	--	--

Ribera del Duero Tempranillo
Der Ausbau im Barrique verleiht ihm eine schöne Balance und eine ausgefeilte Struktur. Die ausdrucksvollen Aromen frischer, roter Waldbeeren und würzigen Noten paaren sich mit einer feinen Mineralität. Im Gaumen ist der Wein kräftig und geschmeidig mit Aromen von Pflaumen, Zedernholz und balsamischen Nuancen. Elegant und gut strukturiert. Im Abgang ist der Wein lang, seidig und fruchtig mit feinen Röstaromen.

Bodegas Virtus, 10.50 72.00		
-----------------------------	--	--

El Sueco Crianza, Ribera del Duero Tempranillo
Erleben Sie den El Sueco Crianza, einen eleganten Rotwein aus 100 % Tempranillo-Trauben. Mit einer tiefroten Farbe und Aromen von reifen dunklen Beeren, feinen Gewürzen und einem Hauch von Vanille besticht er durch seine vollmundige Struktur und samtige Tannine.

Rodriguez&Sanzo 12.00 78.00		
-----------------------------	--	--

Tempranillo 18 Monate in Whiskyfass gereift
Dieser kraftvolle Torowein wird 18 Monate im Whiskyfass gereift. Die Trauben für den Whisky Barrel wachsen in der Gemeinde San Román innerhalb der Region Toro. Uralte und wurzelechte Reben wachsen hier tief in kargen Sandböden. Die Kombination mit dem trockenen und heissen Klima lässt die Trauben besonders aromatisch werden. Gleichzeitig haben sie eine sanfte und ausgewogene Tanninstruktur.

Cruz de Alba, Ribera del Duero 78.00		
--------------------------------------	--	--

Tempranillo Fuetelun Reserva
Diese Reserva wird für 20 Monaten in französischen Barriques gelagert. Der Reserva riecht intensiv nach dunklen Früchten, Toast und einem Hauch Sahne. Am Gaumen komplex, frisch und elegant mit schön abgerundeten Tanninen und einem aromatischen, langhaltenden Finale.

Virtus Gran Reserva 128.00		
----------------------------	--	--

Entdecken Sie den Virtus Gran Reserva, einen herausragenden Rotwein aus der renommierten Ribera del Duero. Hergestellt aus 100 % Tempranillo-Trauben und aus dem Jahr 2017, bietet dieser Wein ein intensives Bouquet von dunklen Früchten, Kakao und feinen Gewürzen, das durch die lange Eichenreifung verfeinert wird mit seiner vollmundigen Struktur, samtigen Tanninen und einem eleganten, langen Abgang ist der Virtus Gran Reserva der perfekte Begleiter zu rotem Fleisch, Wildgerichten und gereiftem Käse. Ein wahrhaft luxuriöses Erlebnis für jeden Weinliebhaber

TAPAS

01 (G / L / V) Aceitunas variadas Gemischte Oliven Mixed olives	9.00
02 (L / V) Paté de aceitunas Olivenpaste auf Baguette Olive paste on baguette	8.50
03 (L / V) Pan con tomate Baguette mit Knoblauch, Tomaten und Olivenöl Baguette with garlic, tomatoes and olive oil	8.50
04 (G) Queso manchego Spanischer Käse Spanish sheep cheese	12.50
05 (G / L) Chorizo Picante Paprikawurst Spanish sausage	13.50
06 (G / L) Jamón Serrano Spanischer Schinken Klein/Gross Dry ham small / large	15.50/25.50
07 (G) Champiñon salteados Champignons sautiert mit frischen Kräutern und Weisswein Mushrooms sautéed with fresh herbs and white wine	12.50
08 (G / L) Albondigas Rinderhackbällchen in Tomatensauce Homemade beef meatballs on tomato sauce	16.50
09 (G / L) Tortilla Española Spanische Kartoffelomelette mit Zwiebeln Spanish potato omelette	12.50
10 (G) Patatas al ajillo Kartoffeln an Knoblauchsauce / Potatoes with garlic sauce	10.50

11 (G / L / V) Pimientos de Padrón Paprikaschoten mit fleur de sel Pepper bells with fleur de sel	15.50
12 (L) Dátiles envueltos en bacón Datteln im Speckmantel Dates with crispy bacon	15.50
13 Croquetas Vegetariano/Jamón Vegetarisch oder mit Schinken Homemade croquettes filled with ham	11.50/ 13.50
14 Calamares a la Romana Calamares im Bierteig Beer-battered calamari	16.50
15 (G) Pulpo salteados Pulpo sautiert mit Weisswein und frischen Kräutern Octopus sautéed with white wine and fresh herbs	21.00
16 (L) Gambas a la gabardina Panierte Riesencrevetten Fried breaded king prawns	16.50
17 (G / L) Pulpo a la gallega con Cachelos Warmer Tintenfisch mit Kartoffeln Poached Octopus with potatoes	28.00
18 (G) Gambas al ajillo Riesencrevetten gebraten in Knoblauchöl Cooked king prawns in garlic oil	23.50
19 (G / L) Gambas con aguacate Riesencrevetten gebraten auf Avocado Fried king prawns on avocado tartare	28.00
20 (G) Berenjena con manchego Gegrillte Aubergine überbacken mit Manchego an Basilikum-Hummus und Granatapfelkerne Grilled aubergine au gratin with Manchego on basil hummus and pomegranate seeds	18.50

À LA CARTE

(G / L) Spanischer Salat Klein / Gross Thon, Crevetten, Oliven und Cherry-Tomaten	18.50/23.50
(G) Chefsalat Pouletbrust mit Sesam, Thon, Oliven, Cherry-Tomaten und Manchego-Käse	26.50
Caesar Salat Römersalat an Parmesan-Dressing dazu Pouletbruststreifen und Croutons	26.50
(G / L) Tintenfisch vom Grill auf sautierten Artischocken mit Tomaten und Kräutern dazu Kartoffelscheiben	29.50
(G / L) Carne de Vacuno con rucula y mango Rindfleisch vom Grill mit Rucola und Mango-Chutney	34.50
(G / L) Piruletas de Pollo con Serrano Pouletspiessli im Serrano-Mantel dazu Knoblauch-Sauce mit Pimientos de Padrón und Patatas	32.50
(G / L) Pincho Moruno Rindsspiessli mariniert vom Simmentaler Rindshuft auf mediterranem Grillgemüse dazu Patatas	38.00
Burger L'esquina Swiss Wagyu Beef 100 gr. mit Senf, Ketchup, Gurke und Zwiebeln dazu Patatas mit Knoblauchsauce Doppelter Swiss Wagyu Beef	29.00 +9.00
Rindstatar Swiss Wagyu Beef 70 gr. Swiss Wagyu Beef 140 gr. mit Kapern, Zwiebeln und knuspriges Brot + Whiskey, Cognac oder Calvados	28.00 38.00 +5.00
Burrata Salat an Basilikumvinaigrette mit Melonen Burrata salad with basil vinaigrette and melons	22.00

Vorspeise

Kalte Tapasplatte

mit Aceitunas variadas, Paté de aceitunas, Pan con tomate, Queso manchego, Chorizo, Jamón Serrano

Pro Person 18.50

Tapas Platten

Gemischte Tapas	Pro Person	34.50
Fisch & Vegi Tapas	Pro Person	36.50
Fleisch & Vegi Tapas	Pro Person	36.50
Vegi oder Vegane Tapas	Pro Person	28.00

Desserts

Cheesecake mit Beerenkompot (ES)	12.00
Pistazien Cheesecake (ES)	12.50
Crema Catalana (CH)	11.50
Zitronen Sorbet auf Beerenkompott	9.50

Deklarationen:
Glutenfrei/Laktosefrei/Vegan
Wir nehmen Rücksicht auf Ihre Ernährungs-Vorgaben und-Wünsche. Bitte sprechen Sie uns an, wenn Sie an einer Nahrungsmittel-Unverträglichkeit leiden!
Herkunftslander unseres Fleisches
Brot: Schweiz
Rind / Kalb / Schwein /Geflügel: Schweiz
Chorizo, Jamon Serrano / Spanien
Crevetten / Vietnam
Calamares / Südwestatlantik FAO 41
Tintenfisch/Ostatlantik FAO 34
„Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer“