

laesquina

TAPAS BODEGA CERVECERIA



SHOP MIT **RIEGGER** WEINEN

THE
GIN
SHOPPE



WIR SIND KLIMANEUTRAL

Als eines der ersten Restaurants der Schweiz hat sich la esquina, bzw. die gastromotions AG, im Mai 2017 klimaneutral zertifizieren lassen.

Wir entrichten Abgaben nach dem Verursacherprinzip, damit unser CO₂-Ausstoss anderswo wieder kompensiert werden kann. Dies geschieht insbesondere durch Aufforstung in Südamerika. Mehr Informationen findest Du unter **www.carbon-connect.ch**

**gastro
motions**
Gastronomie Management & Beratung



The stranger next to you



by Sven Weber
Co-owner & manager
la esquina / gastromotions AG

We dedicate this editorial to our international guests. Even though we live in a country where concerns seem to be more important than happiness, Swiss people are carried away easily by cheerful people. We noticed that most of our expat guests are in fact cheerful and spread a lot of good mood at la esquina. Thank you so much for that!

The crowd at la esquina is so international that it's hard to believe we're in Wallisellen. When I grew up here, the most foreign thing in town was that one whisky bottle at our local bar. One of countless reasons to leave from here back then.

Many years later I am happy to be back in town and so glad to see how people from all over the world get along just fine at la esquina. How boring life would be without human diversity. I totally understand all those being afraid of globalisation. I also find myself struggling sometimes while trying to stay open minded. But the world is on the move and nobody is able to stop that. Realising how much our international crowd contributes to the esquina community, I don't want it to stop, anyway.

Who knows, maybe one day the world leaders will shift their meetings from anonymous venues to a place like la esquina and discuss their subjects over a cold beer. They would quickly find out that the stranger sitting next to them is a nice guy! Sometimes it only takes a short break at some corner bar to see how the world really works. The truth is: People like people. So do we.

Thank you for being with us today! Enjoy your stay and the friendly stranger next to you.

Cheers!

INHALT

Ausgabe Frühjahr 2019

TEAM LA ESQUINA	04
RESTAURANT / BAR	
Kaffee, Tee, Softgetränke	06
Bier	07
Wein im Offenausschank	08
Apéritifs, Bitter, Likör	11
Verschiedene Spirituosen	12
Gin	14
Speisekarte	16
BODEGA / WEINKARTE	
Schaumwein, Weisswein	20
Ribera del Duero	22
Sardón de Duero	22
Alicante	22
Rioja	23
Toro	23
Priorat	24
Terrerazo	24
Bierzo	24
Katalonien	24
Ribera del Guadiana	24
Yecla DO	24
Madrid	25
Castilla y León	25
Mallorca	25
Douro	26
Alentejo	26
Dão	27
Lissabon	27
Argentinien/Mendoza	27
Frankreich, Italien, Chile	28
Grossflaschen	29
AUSSERDEM	
Apéro Packages, Events	30

Alle Preise inkl. 7.7% MwSt.
Jahrgangs- und Preisänderungen vorbehalten.

gastromotions AG
la esquina Richtiarkade 1 8304 Wallisellen
Tel. 044 577 67 07 reservation@gastromotions.ch
www.laesquina.ch



MARC

Küche

Der Energizer und Spassmacher auf allen Posten.

ROMAN

Restaurantleiter

Engagierte Nr. 1 an der Front. Teilhaber seit 2019.

CARMINE

Küche

Der effiziente, ruhige Schaffer in der kalten Küche.

GERARDO

Küchenchef

Passionierter Chef hinter den Kulissen. Teilhaber seit 2019.

Team

STEFANIE

Admin & Service

*Seit 2013 die gute Seele
des Hauses.*

SVEN

Geschäftsführer
Strippenzieher und
Gläserpolierer.

BRUNO

Service

*Der leidenschaftliche
Serviceprofi und Weinfan.*

NICK

Sous-Chef

*Unser Ur-Walliseller mit
den kreativen Ideen.*

DOMINIKA

Service

*Vorher Teilzeit, jetzt mit
Vollzeit-Lächeln im Einsatz.*

ALEXANDRA

Service

*Unser Top-Transfer 2019.
Willkommen im Team!*

esquina

Vielen Dank!

R79

Outstanding Hairstyling

Henri Meier, STORYPIX, Foto

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Kaffee *von G. Henauers Söhne, Höri, seit 1896*

Caffè Crema	4.60
Espresso	4.60
Espresso macchiato	4.60
Cortado	5.00
<i>Espresso mit Milchschaum im kleinen Glas</i>	
Espresso doppio	6.00
Caffè Latte	5.50
Cappuccino	5.50
Latte macchiato	6.00
Carajillo (Espresso mit 2cl Osborne Veterano Brandy)	9.00

Tee *von l'art du thé, Luzern*

Assam	4.60
Citronelle	4.60
Verveine	4.60
Verveine-menthe	4.60
Gunpowder	4.60
Grüntee Medina mit Pfefferminze	4.60
Hagebutten	4.60
Symphonie de fruits	4.60
Kamille	4.60
Rooibos	4.60

Schokolade & Ovi

Ovomaltine	5.50
Caotina	5.50

Mineral & Softgetränke

Arkina blau (ohne Kohlensäure)	50cl	6.00
Arkina grün	50cl	6.00
Vivi Kola - Das Schweizer Original	33cl	5.30
Vivi Kola Siro - Das Schweizer Original	33cl	5.30
Rivella rot	33cl	5.00
Rivella blau	33cl	5.00
Rivella Refresh	33cl	5.00
Chaya Classic Eistee	33cl	5.80
Sinalco	30cl	5.00
Gazosa Limone	35cl	5.50
Gazosa Mirtillo	35cl	5.50
Gazosa Mandarine	35cl	5.50
Cucumis Gurkenlimonade	33cl	6.50
Swiss Mountain Spring Bitter Lemon	20cl	5.50
Swiss Mountain Spring Ginger Ale	20cl	5.50
Ginger Beer Bundaberg	37.5cl	7.50
Tonics	> siehe Gins	

Obstsäfte

Apfelsaft Möhl	33cl	5.00
Apfelschorle Möhl	33cl	5.00
Apfelwein Möhl (alkoholfrei)	50cl	6.00

Fruchtsäfte

Orangensaft Granini offen	20cl	4.60
Cranberry Juice offen	20cl	4.60
Tomatensaft Granini Flasche	20cl	5.00
Passionsfruchtsaft	20cl	5.00
Mangosaft	20cl	5.00



CERVECERIA

Vom Fass

LAGER

SAN MIGUEL Spanien / 5.0%	20cl	4.50
Im Geschmack herb und würzig mit spanischer Lässigkeit. Purer Genuss für Bierliebhaber.	30cl	5.50
Das beliebteste Bier Spaniens mit perfekter Balance zwischen Milde und Bitterkeit.	50cl	7.50

SUPER BOCK Portugal / 5.2%	20cl	4.50
Ein helles, lebhaftes Bier mit einem reinen und sehr cremigen weissen Schaum. Frisches, leicht gemälztes und fruchtiges Aroma. Unzählige Male prämiert und für seine hohe Qualität international bekannt und geliebt.	30cl	5.50
	50cl	7.50

NATURTRÜB

„ESQUINA NATURTRÜB“ Schweiz / 5.0%	20cl	4.50
Unser Hausbier. Ein erfrischendes trübes Bier, unfiltriert und naturbelassen. Duftet nach frischer Hefe.	30cl	5.50
	50cl	7.50

AMBER

FELDSCHLÖSSCHEN AMBER Schweiz / 5.0%	20cl	4.50
Dieses auf Eichenholz gereifte Bier besticht durch seine feinbittere, würzige Note und seinem leicht karamell-artigen Geschmack. Exklusiv geröstetes Gerstenmalz gibt diesem Amber seine leuchtende Bernsteinfarbe.	30cl	5.50
	50cl	7.50

WEISSBIER

SCHNEIDER WEISSE HELL Deutschland / 5.2%	30cl	6.00
Ein helles, hefetrübes Weissbier mit dem typischen Schneider-Geschmack. Vollmundig, intensiv mit einer zitrusartigen Hopfennote und einem fruchtig-frischen Geschmack.	50cl	8.50

STOUT

GUINNESS Irland / 4.2%	25cl	6.50
Guinness ist der Inbegriff Irischen Biers. Guinness Draught hat einen üppigen, feinporigen Schaum und einen malzigen Geschmack mit deutlichen Noten von Lakritze.	50cl	9.00

Flaschenbier

SCHWEIZER BIERE				AUSLÄNDISCHE BIERE			
	Vol.%	cl	CHF		Vol.%	cl	CHF
Adler Bügel Spez Glarus	5.2%	33	8.00	Alhambra Reserva 1925 Spanien	6.4%	33	7.50
Appenzeller IPA Appenzell	8.0%	33	8.00	Astra Urtyp Deutschland	4.9%	33	7.00
Bärner Müntschi Naturtrüb Bern	4.8%	33	7.00	Augustiner Grün Deutschland	5.2%	50	7.50
Braukultur Uster IPA Uster	5.6%	33	8.50	Brewdog Punk IPA Schottland	5.6%	33	8.50
Chopfab Summer Winterthur	4.8%	33	7.00	Hoegaarden Witbier Belgien	4.9%	33	7.50
Chopfab trüb Winterthur	5.2%	33	7.00	Leffe blonde Belgien	6.8%	33	8.00
Dr. Gab's IPANEAMA Savigny	6.0%	33	8.50	Molson Canadian Kanada	5.0%	33	8.50
Hardwald Glatgold Wallisellen	5.2%	33	7.00	Peroni Nastro Azzurro Italien	5.1%	33	6.50
Köhler Bier Appenzell	4.8%	33	7.00	San Miguel Fresca Spanien	4.4%	33	7.50
Oh IPA Rapperswil	6.7%	33	8.00	Tegernseer hell Deutschland	4.8%	50	7.50
Rufelihund Pale Ale Glarus	5.4%	33	8.50				
Züri Amber Uster	5.0%	33	7.00	ALKOHOLFREI			
				Feldschlösschen alkoholfrei	< 0.5%	33	5.00

OFFENWEIN: Weisswein, Rosé, Schaumwein



Verdejo J. Pariente 2018

10cl 8.00 75cl 48.40

Herkunft: Rueda DOC, Spanien
Produzent: José Pariente
Traubensorte: Verdejo
Alkohol: 13.0%
Laden: Fl. CHF 18.40 / ab 6 Fl. CHF 16.90

Explosives, komplexes und frisches Bouquet, in dem sich blumige Noten mit Zitrus und tropischen Früchten vereinigen. Kräftige Aromen und angenehme, erfrischende Säure.



Sauvignon blanc J. Pariente 2018

10cl 8.00 75cl 48.40

Herkunft: Rueda DOC, Spanien
Produzent: José Pariente
Traubensorte: Sauvignon blanc
Alkohol: 13.5%
Laden: Fl. CHF 18.40 / ab 6 Fl. CHF 16.90

Ein überaus fruchtiger und frischer Sommerwein. In die Nase gelangen Aromen von weissem Pfirsich, Stachelbeeren und Gletscherbonbons. Im Gaumen frisch mit guter Säure und beeindruckender Länge.



Maria Costanza IGT 2017

10cl 9.40 75cl 56.50

Herkunft: Sizilien, Italien
Produzent: Azienda Agricola G. Milazzo
Traubensorten: Chardonnay, Inzolia, Uva Nera
Alkohol: 13.0%
Laden: Fl. CHF 26.50 / ab 6 Fl. CHF 25.00

Blumig, fruchtig mit einem dominierenden Aroma von Zitrus- und tropischen Früchten. Im Geschmack sehr trocken und harmonisch mit einer schönen Säure und den gleichen Aromen wie in der Nase.



Pino Grigio Zemmer 2017

10cl 8.20 75cl 49.40

Herkunft: Alto Adige (Südtirol), Italien
Produzent: Peter Zemmer
Traubensorte: Pinot gris
Alkohol: 13.5%
Bewertungen: 95/100 Decanter
Laden: Fl. CHF 19.40 / ab 6 Fl. CHF 17.90

Blumiges Aroma mit Noten von reifen Früchten und feinen Gewürzen; fruchtiger, mineralischer Geschmack, kraftvoller Körper mit feiner, frischer Säure.



Herdade Branco Reserva DO 2017

10cl 9.00 75cl 54.20

Herkunft: Alentejo, Portugal
Produzent: Herdade dos Grous
Traubensorte: Antão Vaz
Alkohol: 13.5%
Laden: Fl. CHF 24.20 / ab 6 Fl. CHF 22.70

Sechs Monate im Holzfass verleihen ihm eine wunderbare Komplexität und Tiefe. In der Nase fruchtig, am Gaumen intensive, dichte Aromen von Zitrusfrüchten. Anklänge tropischer Früchte und Kräuter.



Aureto Autan Rosé 2017

10cl 7.90 75cl 47.50

Herkunft: Provence, Frankreich
Produzent: Caves Aureto
Traubensorten: Cinsault, Grenache
Alkohol: 13.5%
Laden: Fl. CHF 17.50 / ab 6 Fl. CHF 16.00

Lachsfarben im Glas, Noten von Johannisbeere und Himbeere im eleganten Bouquet. Am Gaumen gute Mineralität und Frische. Die volle Ladung Provence! Seit dem ersten Tag ein Dauerbrenner bei uns.



Schiefer Riesling 2016

10cl 8.50 75cl 51.40

Herkunft: Mosel, Deutschland
Produzent: Villa Huesgen
Traubensorte: Riesling
Alkohol: 11.0%
Laden: Fl. CHF 21.40 / ab 6 Fl. CHF 19.90

Ein fruchtiger und frischer Riesling mit klaren und komplexen Aromen, die an Mirabelle, Pfirsich und leicht an Zitrusfrucht erinnern. Die feine, typische Mineralität charakterisiert diesen Wein.



Prosecco Montelliana Extra Dry

10cl 8.00 75cl 48.00

Herkunft: Valdobbiadene DOC, Italien
Produzent: Cantina Montelliana
Traubensorte: Glera
Alkohol: 11.0%
Laden: Fl. CHF 18.00 / ab 6 Fl. CHF 14.90

In der Nase Aromen von gelben Früchten wie Bergamotte und eine Zitrusnote. Im Gaumen frische Apfelsäure mit Frucht und Blütenaromen. Ein trockener, frischer Prosecco. Ideal zum Aperitif.

OFFENWEIN: Rotweine



Carmelo Rodero Roble 2017 10cl 8.20 75cl 49.00

Herkunft:	Ribera del Duero, Spanien
Produzent:	Bodegas Carmelo Rodero
Traubensorte:	Tempranillo
Alkohol:	14.5%
Bewertungen:	Bester Jungwein Spaniens
Ladenpreis:	Einzelflasche CHF 19.00 / ab 6 Fl. CHF 17.50

Der «Roble» wurde unlängst zum besten Jungwein Spaniens gekürt. Die unzerquetschten Trauben werden bei 20 bis 22 Grad vergoren. Dadurch bleibt dem Wein eine herrliche Frucht erhalten. Durch den kurzen Ausbau im Barrique (9 Monate) erhält der Wein etwas mehr Tiefe. Seit ein paar Jahren unser äusserst beliebte „Hauswein“.



La Provincia 2015 10cl 9.00 75cl 56.00

Herkunft:	Castilla y León DOC
Produzent:	Prieto Pariente
Traubensorte:	Garnacha, Tempranillo
Alkohol:	14.5%
Bewertungen:	90/100 Robert Parker
Ladenpreis:	Einzelflasche CHF 26.00 / ab 6 Fl. CHF 24.50

11 Monate in französischen Eichenfässern ausgebaut. Im Glas ein leichtes Rubinrot. Ein ansprechendes Bouquet von schwarzen Kirschen, dunklen Beeren und einer leichten Röstung. Im Gaumen präsentiert sich der Wein sehr zugänglich und weich. Gerade bei heissen Temperaturen kann man ihn leicht gekühlt geniessen und dazu Tapas essen.



Amic Clos d'Agon 2015 10cl 8.70 75cl 52.50

Herkunft:	Empordà DO, Costa Brava, Spanien
Produzent:	Clos d'Agon
Traubensorte:	Merlot, Carignan, Cabernet Franc, Syrah, Cabernet Sauvignon
Alkohol:	14.5%
Ladenpreis:	Einzelflasche CHF 22.50 / ab 6 Fl. CHF 19.50

Intensives Kirsch- und Granatrot. In der Nase vorwiegend reife rote Früchte sowie feine balsamische Aromen von Pinien und mediterranen Kräutern Noten von Toast, Vanille, Zimt und Pfeffer. Am Gaumen kraftvoll und strukturiert, anhaltend und elegant mit einer angenehmen natürlichen Säure und weichen Tanninen.



Cachito Mio 2015 10cl 9.70 75cl 58.00

Herkunft:	Toro DO, Spanien
Produzent:	La Casa Maguila
Traubensorte:	Tinta de Toro
Alkohol:	14.5%
Ladenpreis:	Einzelflasche CHF 28.00 / ab 6 Fl. CHF 26.50

Dieser Lifestyle-Wein trägt seinen Titel in Anlehnung an den gleichnamigen Song von Nat King Cole. Der Cachito mio ist zu 100% aus der Traubensorte Tinta de Toro vinifiziert und funkelt im Glas in tiefem Purpurrot. In der Nase zeigen sich die frische und klare Frucht von schwarzen Beeren und Steinobst. Im Gaumen saftig und jugendlich.

OFFENWEIN: Rotweine



Petalos del Bierzo 2016 10cl 9.00 75cl 54.50

Herkunft: Bierzo DO, Spanien
 Produzent: Descendientes de J. Palacios
 Traubensorte: Alicante Bouschet, Mencía
 Alkohol: 13.5%
 Ladenpreis: Einzelflasche CHF 24.50 / ab 6 Fl. CHF 23.00

Der Pétalos del Bierzo ist eine Bereicherung für Neugierige und Interessierte, die auf der Suche nach etwas Neuem sind. Der Pétalos funkelt im Glas in dichtem Rubinrot und verströmt ein einladend vielschichtiges Bouquet, welches nach Kirschen, Zwetschgen, Rosen, Harz und wildem Thymian duftet. Da der Wein weder alkoholisch noch süss daher kommt, ist er auch in der wärmeren Jahreszeit ein spannender Essensbegleiter.



Carmelo Roderio Reserva 2014 10cl 13.00 75cl 78.00

Herkunft: Ribera del Duero
 Produzent: Bodegas Roderio
 Traubensorte: Tempranillo, Cabernet Sauvignon
 Alkohol: 14%
 Ladenpreis: Einzelflasche CHF 48.00 / ab 6 Fl. CHF 46.50

Wächst an 30-jährigen Rebstöcken. Der Wein lagert für 21 Monate in französischer Eiche. Ein grosser Wein von dunklem Rot mit violetten Reflexen. Enorm subtil in der Nase, mit Aromen von reifen Früchten und einer feinen Holznote. Die Aromen wiederholen sich im Gaumen und sind gepaart mit einer schönen Säure. Die samtigen Tannine geben ihm Länge und Potenzial.



Ripasso Superiore Torre del Falasco 2015 10cl 8.50 75cl 50.70

Herkunft: Venetien, Italien
 Produzent: Cantina Valpenta
 Traubensorte: Cabernet Sauvignon, Corvina, Rondinella
 Alkohol: 14.0%
 Ladenpreis: Einzelflasche CHF 20.70 / ab 6 Fl. CHF 19.20

Eine schöne Alternative zum Amarone. Ein «Ripasso» entsteht, indem das Traubengut aus den Rebsorten Corvina, Rondinella und Cabernet Sauvignon auf den Tresten des Amarones vergoren wird. Im Glas tiefes, klares Rubinrot. Fruchtnase mit einem Hauch von Bittermandeln, süssen Kirschen und reifen Beeren. Eine konzentrierte und süsse Frucht füllt den Gaumen und wird mit einem angenehm herben Unterton abgerundet.



Decero Malbec 2015 10cl 9.50 75cl 56.00

Herkunft: Mendoza, Argentinien
 Produzent: Finca Decero
 Traubensorte: Malbec
 Alkohol: 14.1%
 Ladenpreis: Einzelflasche CHF 26.00 / ab 6 Fl. CHF 24.50

Ein meisterlicher Malbec mit Fleisch am Knochen. Die ersten Aromen erinnern an Brombeermarmelade, Heidelbeeren, Schokolade, Kaffee und herzhaftes Röstarom. Im Gaumen konzentrierte Aromen von dunklen Beeren und einer harmonischen Kombination aus feinkörnigen Tanninen, eleganter Säure und kräftigem Körper, unterteilt von einer cremigen Textur. Seit dem ersten Tag bei uns im Offenausschank - und nicht mehr wegzudenken!

SPIRITUOSEN

Apéritif & Bitter

San Bitter		10cl	6.00
Lillet blanc	17%	4cl	7.00
Martini bianco	15%	4cl	7.50
Campari Bitter	23%	4cl	7.50
Cynar	16.5%	4cl	7.50
Aperol	11%	4cl	7.00
Averna	32%	4cl	8.00
Appenzeller Alpenbitter	29%	4cl	8.50
Fernet Branca	40%	4cl	9.00
Jägermeister	35%	4cl	7.50
Ricard	45%	4cl	8.00
Mount Rigi	20%	4cl	8.00

Likör

Amaretto di Saronno	28%	4cl	8.00
Baileys Irish Cream	17%	4cl	8.00
Sambuca Molinari	40%	4cl	9.00
Southern Comfort	35%	4cl	9.50
Melocotón Pfirsichlikör	20%	4cl	7.00
Hierbas Mayans de Ibiza	26%	4cl	7.00
O'Donnell Harte Nuss	25%	4cl	8.00

Portwein 75cl

Porto Tawny Fabelhaft Moritz
Niepoort Vinhos
Sousão, Tinta Amarela, Tinta Francisca

Restaurant 4cl 8.50
Laden 75cl 23.40

Porto Ruby Fabelhaft Max
Niepoort Vinhos
Tinta Cão, Tinta Francisca, Touriga Franca
> 90/100 Falstaff

Restaurant 4cl 8.50
Laden 75cl 23.40

Porto Dry White
Niepoort Vinhos
Códega, Malvasia, Rabigato, Viosinho

Restaurant 4cl 8.50
Laden 75cl 19.90



Drinks & Cocktails

Hugo Holunderblütensirup, 10cl Prosecco, Mineral, Minze, Limette	11.00
Dolores Mangosaft, 10cl Prosecco, Minze, Orange	11.00
Roswitha Passionsfrucht, 10cl Prosecco, Minze, Orange	11.00
Lillet Vert 4cl Lillet blanc, Gurkenlimonade, Gurkenscheibe, Minze	11.50
Lillet Vive 4cl Lillet blanc, Tonic, Minze, Gurkenscheibe	11.50
Apérol Spritz 4cl Apérol, 10cl Prosecco, Mineral, Orange	12.00
Rigi Spritz 4cl Mount Rigi, 10cl Prosecco, Minze, Zitrone	12.50
Port & Tonic 4cl weisser Portwein, Tonic, Limette, Minze	12.50
Campari Milano 2cl Campari, 10cl Prosecco, Cranberry Juice	12.50
Portorinha 4cl weisser Portwein, Limetten, Rohrzucker	14.50
Caipirinha 4cl Cachaça, Limetten, Rohrzucker	15.50
Mojito 4cl Bacardi blanco, Limetten, Rohrzucker, Minze, Mineral	15.50
Moscow Mule 4 cl Vodka Absolut, Ginger Bier, Limetten	15.50
Caipiro 4cl Aperol, Limetten, Rohrzucker	9.50
Virgin Caipirinha Alkoholfrei, mit Ginger Ale	9.00
Virgin Mojito Alkoholfrei, mit Tonic	9.00

NEU: MOUNT RIGI

Feinste Schweizer Alpen Aromen, mutig und frisch verschönert mit reinem Kirsch. Mount Rigi schmeckt wunderbar gespritzt auf Prosecco, als Rigi Tonic oder einfach „on the rocks.“



SPIRITUOSEN

Vodka

Absolut Standard (SE)	40%	4cl	9.00
Grey Goose (FR)	40%	4cl	16.50
Vodka Belvedere (PL)	40%	4cl	17.00
Beluga noble (RU)	40%	4cl	20.00

Rum

Bacardi Superior	37.5%	4cl	9.00
Havana Club Añejo 7 Años	40%	4cl	12.50

Venezuela

Diplomatico Reserva	40%	4cl	16.00
Santa Teresa 1796, 15 years	40%	4cl	20.00

Martinique

La Mauny 1749 Millésime	40%	4cl	16.00
-------------------------	-----	-----	-------

Guyana

El Dorado, 15 years, Guyana	43%	4cl	20.00
-----------------------------	-----	-----	-------

Dominikanische Republik

Brugal 1888, 14 years	40%	4cl	20.00
Opthimus, 15 years	38%	4cl	21.00

Brandy & Cognac

Carlos 1ero Gran Reserva	38%	2cl	9.00
Rémy Martin VSOP	40%	2cl	10.00
Hennessy XO	40%	2cl	21.00

Tequila

Olmecca weiss	38%	4cl	10.50
Olmecca Gold Reposado	38%	4cl	11.00

Grappa

Grappa di Amarone / Falasco	43%	2cl	10.00
Grappa di Passum / Cascina Castlèt	43%	2cl	10.50
Bric del Gajan / Berta	45%	2cl	18.00
Tre Soli Tre / Berta	45%	2cl	18.00
Barbera Roccanivo / Berta	45%	2cl	18.00

Zusatzgetränk (Cola, Bitter Lemon, Tonic, etc.) 4.00

Whisky

HIGHLAND

Dalwhinnie 15 years	43%	4cl	16.00
Oban 14 years	43%	4cl	18.00

ISLAY

Laphroaig Quarter Cask	48%	4cl	16.00
Bowmore Darkest 15 years	43%	4cl	16.00
Lagavulin 16 years	43%	4cl	18.00

SPEYSIDE

Glenfiddich 12 years	40%	4cl	14.00
The Glenlivet 12 years	40%	4cl	14.00

LOWLAND

Auchentoshan 18 years	40%	4cl	19.00
-----------------------	-----	-----	-------

ISLE OF SKYE

Talisker 10 years	46%	4cl	15.00
-------------------	-----	-----	-------

SCHWEIZ

Swiss Sántis Malt	40%	4cl	16.00
-------------------	-----	-----	-------

CANADIAN

Canadian Club 6 years	40%	4cl	12.00
-----------------------	-----	-----	-------

IRISH

Jameson	40%	4cl	10.00
Tullamore Dew	40%	4cl	10.00

SCOTCH

Ballantine's	40%	4cl	10.00
Johnnie Walker Red Label	40%	4cl	10.00
Johnnie Walker Black Label	40%	4cl	14.00
Chivas Regal	40%	4cl	13.00

Gebrannte Wasser

Morand Williamine du Valais	43.0%	2cl	7.00
Fassbind Vieille Poire	40.0%	2cl	7.50
Fassbind Vieil Abricot	40.0%	2cl	9.00
Fassbind Vieille Prune	40.0%	2cl	9.00
Fassbind Vieille Cerise	40.0%	2cl	9.00



THE GIN SHOPPE



Gin im Offenausschank

SCHWEIZ

Seefeldler No.8	45%	4cl	17.00
Crystal Gin	46%	4cl	18.00
Tschin Gin	40%	4cl	17.00
Züri Gin	45%	4cl	16.00
Ginuine Strawberry	40%	4cl	17.00

SPANIEN

Gin Mare	42.7%	4cl	15.00
Gin Eva	45%	4cl	17.00
Nordés Atlantic Galician	40%	4cl	15.00
Sikkim Bilberry	40%	4cl	16.00
Gin Only	43%	4cl	16.00
Fever Island	40%	4cl	16.00
Tides blanc	40%	4cl	15.00
Akori	42%	4cl	14.00
Tann's	40%	4cl	14.00
Macaronesian White	40%	4cl	15.00
987 Nueve Ocho Siete	40cl	4cl	14.00

DEUTSCHLAND

Monkey 47	47%	4cl	16.00
Niemand	46%	4cl	18.00

ENGLAND

Bombay Sapphire	42%	4cl	10.00
Brockman's	40%	4cl	15.00

SCHOTTLAND

Hendrick's	41.4%	4cl	15.00
------------	-------	-----	-------

ITALIEN

Marconi 46 (by Poli)	46%	4cl	16.00
----------------------	-----	-----	-------

FINNLAND

Kyrö Napue Rye	46.3%	4cl	17.00
----------------	-------	-----	-------

PORTUGAL

Tinto	40%	4cl	16.00
-------	-----	-----	-------

SCHWEDEN

Hernö	40.5%	4cl	17.00
-------	-------	-----	-------

THAILAND

Iron Balls	40%	4cl	18.00
------------	-----	-----	-------

Alle Gins auch als Degu-Portionen (2cl / halber Preis)

Mit Tonic nach Wahl + CHF 4.00



Tonic

GENT'S

Swiss Root Tonic	20cl	5.50
------------------	------	------

SWISS MOUNTAIN SPRING

Classic Tonic	20cl	5.50
Ginger-Lemongrass Tonic	20cl	5.50

FENTIMANS

Pink Grapefruit Tonic	12.5cl	5.50
-----------------------	--------	------





**Durchgehend warme Küche
von Montag bis Freitag ab 14 Uhr**

Mittagsangebot von 11.30 bis 13.30 Uhr

siehe www.laesquina.ch

KALTE TAPAS

Aioli	6.50
Kalte Knoblauchcrème	
Humus con menta	7.50
Kirchererbsencreme mit Pfefferminze	
Tsatsiki rosa	7.50
Rosa Joghurt-Gurkencreme	
Spargelmousse	9.00
mit Speck-Chips	
Aceitunas	8.50
Marinierte Oliven	
Queso Manchego	10.50
Spanischer Schafskäse nature	
Chorizo picante	15.00
Rassige Paprikasalami	
Jamón Serrano	12.50
Luftgetrockneter Schinken	
Plato Iberico	34.00
Iberico (Bellota) Schinken 70g	
Plato Español	29.00
Kalte Platte mit Jamón Serrano, Chorizo, Queso Manchego und Oliven.	

PINTXOS

Guacamole y queso	7.50
3 Pinchos mit Guacamole & Parmesan	
Asparagus y bacón	7.50
3 Pinchos mit Spargelmousse, Speck und Honig	
Queso de cabra y nuez	7.50
3 Pinchos mit Ziegenkäse, süßem Senf & Walnuss	
Chorizo y aceitunas	7.50
3 Pinchos mit gebratener Paprikasalami & Oliven	
Jamón serrano y pesto	7.50
3 Pinchos mit Serrano Schinken & Basilikumpesto	
Atún y alcaparra	8.00
3 Pinchos mit Thunfisch & Kapernäpfeln	
Gambas y Pimiento	8.50
3 Pinchos mit Gamba, Pimiento, Chili-Mayo	
Tatar de res	8.50
3 Pinchos mit Rindfleisch Tatar	
Pintxo-Platte	4 Sorten / 12 Stk. 28.00
	6 Sorten / 18 Stk. 39.00

☉ Nachbestellung Sauce 1.50

WARME TAPAS

VEGETARISCH

Tortilla Española	8.00
Eier-Kartoffelkuchen	
Patatas bravas	8.50
Röstkartoffeln an rassisger Tomaten-Chili Sauce	
Croquetas de verdura	9.00
Gemüsekroketten mit Crème fraîche	
Pimientos de padrón	9.00
Frittierte Paprikaschoten mit Fleur de Sel	
Champiñones con ajillo	9.00
Gebratene Champignons an Knoblauchöl, mit Petersilie	
Avocado Sticks ☉	10.00
Frittierte Avocado Sticks mit rosa Tsatsiki	
Queso de cabra con miel	12.50
Gratinierter Ziegenkäse mit Honig	

FLEISCH & SEAFOOD

Croquetas de jamón	9.00
Serranoschinkenkroketten	
Dátiles y bacón	9.00
Datteln im Speckmantel	
Grissini «la esquina»	9.00
Teigstangen mit Serrano- und Parmesanfüllung	
Gambas empanadas ☉	9.50
Riesencrevetten im Knusperteig mit Chilimayo	
Gambas al ajillo	11.50
Bio-Riesencrevetten an Knoblauchöl	
Albóndigas	11.50
Rindfleischbällchen an Tomatensauce	
Dedos de pollo ☉	14.50
Panierte Chicken Fingers mit Chorizo-Mayo	
Pastel de cerdo	12.00
Pastetli gefüllt mit Kartoffelschaum und Pulled Pork. Dazu kleines Salatbouquet.	
Pulpo a la plancha	26.50
Gegrillter Oktopus auf Kartoffelstock mit Pistaziensplittern > täglich frisch. Es hat solange es hat...	
Filete a la plancha	120g 24.50
Tranchiertes Black Angus Rindsfilet mit Café de Paris Butter überbacken	
Papas fritas	6.50
Portion Pommes frites	Gross 12.00

SALAT & SUPPE

Kleiner Blattsalat 6.50

Balsamico Dressing oder French Dressing

Caesar Salad

mit Croûtons, Parmesanspänen und:

Avocado 1/1 24.50

1/2 18.50

Poulet (CH) 1/1 26.50

1/2 20.00

Crevetten 1/1 27.50

1/2 21.50

Sopa semanal als Vorspeise 9.00

Wochensuppe als Hauptgang 12.00

Erkundige Dich beim Service nach unserer Suppe der Woche

SANDWICHES

Sandwich «Papacito» 16.50

mit gebratener Chorizo, Mascarpone, Manchego, getrockneten Tomaten, Rucola und Pommes frites oder Salat

Sandwich «Mamacita» 17.50

mit Serrano Schinken, Guacamole, Salatgurke, Parmesan und Pommes frites oder Salat

TATAR & CO.

Rindfleischtatar 1/2 23.50

Kapern, Schalotten, Oliven, Rucola, 1/1 32.00
getrocknete Tomaten, Basilikumpesto und Toast

Rindfleischtatar «Royale» 1/2 27.50

mit hausgemachter Café de Paris 1/1 36.00

Sauce überbacken

Wird mit Pommes frites serviert (ohne Toast)

Ternero atunado "esquina" 28.00

Dünn geschnittener, kalter Kalbsbraten mit Thunfischsauce, Kapernäpfeln, Rucola, Oliven, Zwiebel und getrockneten Tomaten

> täglich frisch. Es hat solange es hat...

Tatar Extras

Toast supplément 2 Scheiben 1.50

(Ab zweiter Nachbestellung) 4 Scheiben 2.50

Portion Cognac oder Whisky 2cl 8.00

FLAMMKUCHEN

Napoli 15.50

Tomate, Mozzarella, Basilikum

Milano 18.50

Mascarpone, Gorgonzola, Manchego, Trauben und karamalisierte Walnüsse

Alsace 18.50

Sauerrahm, knuspriger Speck, Schalotten

Barça 19.50

Sauerrahm, rassige Paprikasalami, Schalotten, Pimientos de padrón

Sierra 20.00

Sauerrahm, Serrano Schinken, Rucola und Olivenöl

Bilbao 22.00

Sauerrahm, Pulled Pork (CH), Pimientos de padrón, Cheddar Käse

Mensual 19.50

Erkundige Dich beim Service nach unserem Flammkuchen des Monats

BURGERS & FILET

Pulled Pork Burger 23.00

Schweinefleisch, Pimientos de padrón, Cocktailsauce, Ciabatta Bun, Pommes frites oder Salat

Beef Burger 24.00

Black Angus Rindfleisch, Speck, Gruyère, karamalisierte Zwiebeln, Cocktailsauce, Sesam Bun, Pommes frites oder Salat

Filete a la plancha 240g 52.50

Tranchiertes Black Angus Rindsfilet mit Café de Paris Butter überbacken, Pommes frites oder Salat

WARENHERKUNFT

Schweiz:	Poulet
	Schwein
	Kalbfleisch
	Rind für Tatar und Burger
	Chorizo für Flammkuchen
Spanien:	Serrano Schinken
	Iberico Schinken
	Chorizo
	Pulpo
Uruguay:	Rindsfilet
Vietnam:	Bio-Crevetten

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Dich unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

DESSERTS

Blanco y negro 7.00

1 Kugel Vanille-Sesam Gelato
mit Espresso übergossen

Crema Catalana 9.50

Karamelierte Eier-Milchcrème

Pastel Mallorquín 11.50

Mallorquinischer Mandelkuchen
(gluten- und laktosefrei)

Pastel de Nata pro Stk. 4.50

Lauwarmes, portugiesisches Sahnetörtchen

GLACÉ

Handgemachtes „Gelato“ aus Wallisellen

- > Vanille-Sesam
- > Mandeleis mit Amarettistückchen
- > Schokolade mit Schokoladenstückchen Maracaibo 38%
- > Fior di Latte
- > Pistache
- > Mango

Preis pro Kugel
Portion Rahm



4.50
1.50



Schaumwein 75cl

Restaurantpreis pro Flasche in CHF
Laden: Einzelpreis / Cartonpreis pro Fl.

FRANKREICH

Champagne brut Deutz
Champagne Deutz
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier
vegan

76.40
46.40 / 44.90

Champagne rosé Deutz
Champagne Deutz
Chardonnay, Pinot Noir
> „*Bester Schaumwein*“, *Sonntagszeitung* 2017
> *91/100 Robert Parker*

89.40
59.40 / 57.90

SPANIEN

Colet A Priori brut
Colet Vins
Chardonnay, Gewürztraminer, Macabeu, Muscat, Riesling
> *91-93/100 Robert Parker*
> *Bio*

48.00
18.00 / 16.50

ITALIEN

Moscato d'Asti
Cascina Castlèt
Muscat Blanc

46.40
16.40 / 14.90

Montelliana Prosecco Extra dry
Cantina Montelliana
Glera

46.40
16.40 / 14.90

Franciacorta Corte Aura brut
Cantina Montelliana
Glera

62.50
32.50 / 31.00

Weisswein 75cl

SPANIEN

RIAS BAIXAS **Albariño** **2016**
Bodegas Castro Martin
Albariño

49.00
19.00 / 17.50

RUEDA **Verdejo** **2018**
José Pariente
Verdejo
vegan

48.40
18.40 / 16.90

Sauvignon blanc **2018**
José Pariente
Sauvignon blanc
vegan

48.40
18.40 / 16.90

CASTILLA Y LÉON **Viognier Pariente** **2016**
Prieto Pariente
Viognier

61.30
31.30 / 29.80

DEUTSCHLAND

MOSEL **Schiefer Riesling** **2016**
Villa Huesgen
Riesling

51.40
21.40 / 19.90

Weisswein 75cl

Restaurantpreis pro Flasche in CHF
Laden: Einzelpreis / Cartonpreis pro Fl.

ÖSTERREICH

WACHAU	Grüner Veltliner Josef Ehmoser <i>Grüner Veltliner</i>	2016	53.00 23.00 / 21.50
--------	---	------	-------------------------------

PORTUGAL

VINHO VERDE	Docil Vinho verde Niepoort Vinhos <i>Loureiro</i>	2017	46.30 16.30 / 14.80
-------------	--	------	-------------------------------

ALENTEJO	Herdade Branco Reserva Herdade Dos Grous <i>Antão Vaz</i>	2017	51.40 24.20 / 22.70
----------	--	------	-------------------------------

FRANKREICH

PROVENCE	Aureto Tramontane blanc IGP 2016 Caves Aureto, Provence <i>Roussanne, Viognier</i>		53.40 23.40 / 21.90
----------	---	--	-------------------------------

	Aureto Tempesta blanc Aureto <i>Viognier</i>	2014	69.50 39.50 / 38.00
--	---	------	-------------------------------

ITALIEN

TOSCANA	Terre di Tufi IGT Teruzzi <i>Chardonnay, Sauvignon Blanc, Vernaccia</i> <i>vegan</i>	2016	56.30 26.30 / 24.80
---------	--	------	-------------------------------

PIEMONTE	Roero Arneis Mauro Sebaste <i>Roero Arneis</i> <i>vegan</i>	2017	47.30 17.30 / 15.80
----------	---	------	-------------------------------

SIZILIEN	Maria Costanza Bianco IGT Azienda Agricola G. Milazzo <i>Chardonnay, Inzolia, Uva Nera</i> <i>Zertifizierter Biowein</i>	2017	56.10 26.50 / 25.00
----------	--	------	-------------------------------

ALTO ADIGE	Pinot Grigio Zemmer Peter Zemmer <i>Pinot Gris</i>	2017	49.40 19.40 / 17.90
------------	---	------	-------------------------------

Rosé 75cl

FRANKREICH

PROVENCE	Aureto Autan Caves Aureto <i>Cinsault, Grenache</i>	2017	47.50 17.50 / 16.00
----------	--	------	-------------------------------

	Domaine de Tamary Domaine de Tamary <i>Cinsault, Grenache, Mourvèdre,</i> <i>Rolle, Syrah</i>	2017	46.50 16.50 / 15.00
--	---	------	-------------------------------

E/RIBERA DEL DUERO

Carmelo Rodero Roble DO 2017

Bodegas Rodero, Ribera del Duero
Tempranillo

49.00

19.00 / 17.50

Carmelo Rodero Crianza DO 2016

Bodegas Rodero, Ribera del Duero
Tempranillo, Cabernet Sauvignon
> 92+/100 Robert Parker

64.40

34.40 / 32.90

Carmelo Rodero Reserva DO 2014

Bodegas Rodero, Ribera del Duero
Tempranillo, Cabernet Sauvignon

78.00

48.00 / 46.50

Carmelo Pago de Valtarreja 2015

Tinto Cosecha, Ribera del Duero
Tempranillo
> 98/100 Guía de Vinos Gourmets
> 94/100 Robert Parker

90.50

60.50 / 59.00

Carmelo Rodero TSM 2015

Bodegas Rodero, Ribera del Duero
Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo
> 99/100 Guía de Vinos Gourmets
> 92/100 Robert Parker

119.50

89.50 / 88.00

Hacienda Monasterio 2015

Bodegas Hacienda Monasterio
Tinto Fino, Merlot, Cabernet Sauvignon
94/100 Robert Parker

81.00

51.00 / 48.00

Hacienda Monasterio Reserva 2013

Bodegas Hacienda Monasterio
Tinto Fino, Cabernet Sauvignon
> 92/100 Robert Parker

97.00

67.00 / 64.00

Aalto 2016

Tinto Cosecha, Ribera del Duero
Tempranillo
> 93-95/100 Robert Parker

81.00

51.00 / 48.00

Aalto PS 2015

Tinto Cosecha, Ribera del Duero
Tempranillo

132.00

102.00 / 99.00

Antídoto La Hormiga 2014

Bodegas Antídoto
Tinto Fino Soriano
> 92/100 Robert Parker

72.00

42.00 / 39.00

E/SARDÓN DE DUERO

Quinta Sardonía 2012

Quinta Sardonía
Tinto Fino, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Malbec
> 94/100 Robert Parker

78.00

48.00 / 45.00

E/ALICANTE

El Sequé 2015

Bodegas y Viñedos El Sequé
Monastrell
> 94/100 Robert Parker
> 94/100 Guía Peñin Punkte

69.00

39.00 / 36.00



Rotwein 75cl

Restaurantpreis pro Flasche in CHF

Laden: Einzelpreis / Cartonpreis pro Fl.

E/RIOJA

Valserrano Crianza	2014	50.50
Bodegas Valserrano		20.50 / 19.00
<i>Mazuelo, Tempranillo</i>		
Valserrano Reserva	2013	56.00
Bodegas Valserrano		26.00 / 24.50
<i>Graciano, Tempranillo</i>		
Valserrano Monteviejo	2014	76.40
Bodegas Valserrano		46.40 / 44.90
<i>Garnacha, Graciano, Tempranillo</i>		
Valserrano Nico	2016	91.40
Bodegas Valserrano		61.40 / 59.90
<i>Garnacha, Graciano, Tempranillo</i>		
Finca Valpiedra	2011	66.00
Finca Valpiedra		36.00 / 33.00
<i>Tempranillo, Maturana, Graciano</i>		

E/TORO

Toro Descarte	2012	56.70
Elias Mora		26.70 / 25.20
<i>Tinta de Toro</i>		
> 94/100 Wine Spectator		
> 91/100 Guía Peñin		
Gran Elias Mora	2012	88.50
Elias Mora		58.50 / 57.00
<i>Tinta de Toro</i>		
> 94 Guía Peñin Punkte		
> 91/100 Robert Parker		
Angelitos Negros	2017	47.40
La Casa Maguila		17.40 / 15.90
<i>Tinta de Toro</i>		
Cachito Mio	2015	58.00
La Casa Maguila		28.00 / 26.50
<i>Tinta de Toro</i>		
Quizás	2011	96.50
La Casa Maguila		66.50 / 65.00
<i>Tinta de Toro</i>		
Celsus	2013	77.00
Bodegas Vetus		47.00 / 44.00
<i>Tinta de Toro</i>		
> 90+/100 Robert Parker		
> 95/100 Guía Peñin Punkte		
Gago	2015	57.00
Telmo Rodríguez		27.00 / 24.00
<i>Albillo Mayor, Tinta de Toro</i>		
> 92/100 Robert Parker		
Gago Pago la Jara	2012	82.00
Telmo Rodríguez		52.00 / 49.00
<i>Tinta de Toro, Albillo</i>		
> 95/100 Robert Parker		
> 94/100 Guía Peñin Punkte		



Rotwein 75cl

Restaurantpreis pro Flasche in CHF

Laden: Einzelpreis / Cartonpreis pro Fl.

E/PRIORAT	Les Terrasses 2016 Alvaro Palacios, Priorat DO <i>Garnacha, Cariñena, Cabernet Sauvignon</i>	67.00 37.00 / 34.00
	D'Iatra 2014 Marc Ripoll Sans, Priorat DO <i>Samsó, Garnacha, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah</i>	60.00 30.00 / 28.50
	Gratallops 2010 Marc Ripoll Sans, Priorat DO <i>Samsó</i>	90.90 60.90 / 59.40
E/TERRERAZO	Mestís 2014 Mustiguillo <i>Bobal, Cabernet Sauvignon, Garnacha, Merlot, Tempranillo</i> Zertifizierter Biowein <i>90/100 Robert Parker</i>	49.00 19.00 / 17.50
E/BIERZO	Pétalos del Bierzo 2016 Descendientes de J. Palacios <i>Alicante Bouschet, Mencía</i>	54.50 24.50 / 23.00
	Villa de Corullón 2011 Descendientes de J. Palacios <i>Mencía</i> <i>> 93/100 Robert Parker</i>	77.50 47.50 / 46.00
E/KATALONIEN	Passió 2016 Cosmic Vinyaters <i>Marselan</i> Zertifizierter Biowein	59.50 29.50 / 28.00
	AMIC Clos d'Agon 2015 Clos d'Agon <i>Merlot, Garnacha, Cabernet Sauvignon, Carignan</i>	52.50 22.50 / 19.50
	Clos d'Agon 2014 Clos d'Agon <i>Cabernet Franc, Syrah, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon</i>	82.00 52.00 / 49.00
E/RIBERA DEL GUADIANA	Carabal Rasgo 2010 Finca el Carabal <i>Syrah, Tempranillo</i>	46.50 16.50 / 15.00
	Carabal Cávea 2009 Finca el Carabal <i>Cabernet Sauvignon, Graciano, Syrah, Tempranillo</i>	53.00 23.00 / 21.50
E/YECLA DO	Summum 2015 Bodegas Barahonda <i>Monastrell</i>	58.50 28.50 / 25.50



Rotwein 75cl

Restaurantpreis pro Flasche in CHF

Laden: Einzelpreis / Cartonpreis pro Fl.

E/MADRID	La Bruja de Rozas Comando G S.L. <i>Garnacha</i> > 92/100 Robert Parker	2016	55.50 25.50 / 22.50
	Rozas 1er Cru Comando G S.L. <i>Garnacha</i> > 94/100 Robert Parker	2015	65.00 35.00 / 32.00
	Las Umbrias Comando G S.L. <i>Garnacha</i> > 92/100 Robert Parker	2011	118.00 88.00 / 85.00
E/CASTILLA Y LEÓN	Yllera 12 meses Grupo Yllera <i>Tempranillo</i>	2013	48.40 18.40 / 16.90
	La Provincia Prieto Pariente <i>Garnacha, Tempranillo</i> > 90/100 Robert Parker	2015	56.00 26.00 / 24.50
	El Origen de Prieto Pariente <i>Cabernet Sauvignon, Garnacha, Tempranillo</i> > 90/100 Robert Parker	2014	74.40 44.40 / 42.90
	Mauro Mauro <i>Tempranillo, Syrah</i> > Bio	2016	72.50 42.50 / 39.50
E/MALLORCA	8 Vents Atlan y Artisan <i>Cabernet Sauvignon, Callet, Manto Negro, Merlot</i> > 91/100 Robert Parker	2016	58.00 28.00 / 25.00
	12 Volts 4 kilos vinícola <i>Callet, Fogoneu, Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot</i> > 91/100 Robert Parker	2016	59.00 29.00 / 26.00
	Gallinas y Focas 4 kilos vinícola <i>Manto Negro, Syrah</i> > 93+/100 Robert Parker	2016	65.00 35.00 / 32.00
	4 kilos 4 kilos vinícola <i>Callet</i> > 94/100 Robert Parker	2016	82.00 52.00 / 49.00
	Grimalt Caballero 4 kilos vinícola <i>Callet, Fogoneu</i> > Bio	2015	94.00 64.00 / 61.00



Rotwein 75cl

Restaurantpreis pro Flasche in CHF

Laden: Einzelpreis / Cartonpreis pro Fl.

P/DOURO

Quinta de Valbom Tinto	2012	54.50
Quinta de Valbom		24.50 / 23.00
<i>Tinta Amarela, Tinta Cão, Tinta Barroca, Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Miuda, Touriga Nacional</i>		
Quinta de Valbom Reserva	2013	74.10
Quinta de Valbom		44.10 / 42.60
<i>Tinta Amarela, Tinta Cão, Tinta Barroca, Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Miuda, Touriga Nacional</i>		
Redoma	2014	71.50
Niepoort Vinhos		41.50 / 40.00
<i>Tinta Amarela, Tinta Cão, Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional</i>		
> 90/100 Robert Parker		
Robustus	2009	106.00
Niepoort Vinhos		76.00 / 74.50
<i>Tinta Amarela, Tinta Cão, Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional</i>		
> 94/100 Robert Parker		
Batuta	2015	106.00
Niepoort Vinhos		76.00 / 74.50
<i>Tinta Amarela, Tinta Roriz, Touriga Franca</i>		
> 94-96/100 Robert Parker		
Charme	2015	121.10
Niepoort Vinhos		91.10 / 89.60
<i>Tinta Roriz, Touriga Franca</i>		
> 93+/100 Robert Parker		

P/ALENTEJO

Herdade Dos Grous	2016	53.00
Herdade Dos Grous		23.00 / 21.50
<i>Alicante Bouschet, Aragonez, Syrah, Touriga Nacional</i>		
Herdade Dos Grous Reserva	2014	82.80
Herdade Dos Grous		52.80 / 51.30
<i>Alicante Bouschet, Syrah, Touriga Nacional</i>		
Herdade Dos Grous Moon Harvested	2016	76.00
Herdade Dos Grous		46.00 / 44.50
<i>Alicante Bouschet</i>		
Monte dos Cabaços	2010	51.30
Monte dos Cabaços		21.30 / 19.80
<i>Alicante Bouschet, Cabernet Sauvignon, Syrah, Touriga Nacional</i>		
Monte dos Cabaços Reserva	2010	61.40
Monte dos Cabaços		31.40 / 29.90
<i>Alicante Bouschet, Touriga Nacional</i>		



Rotwein 75cl

Restaurantpreis pro Flasche in CHF

Laden: Einzelpreis / Cartonpreis pro Fl.

P/DÃO

Cabriz Reserva Quinta de Cabriz <i>Alfrocheiro, Tinta Roriz, Touriga Nacional</i> > 91/100 <i>Falstaff</i>	2013	48.00 18.00 / 16.50
Alfrocheiro Quinta das Marias <i>Alfrocheiro</i>	2015	51.40 21.40 / 19.90
Cuvée TT Tinto Reserva Niepoort Vinhos <i>Tinta Roriz, Touriga Nacional</i> > 90/100 <i>Robert Parker</i>	2015	58.00 28.00 / 26.50
Touriga Nacional Reserva Quinta das Marias <i>Touriga Nacional</i>	2015	62.80 32.80 / 31.30

P/LISSABON

Lybra Quinta do Monte d'Oiro <i>Syrah</i> > 90/100 <i>Wine Enthusiast</i>	2014	47.50 17.50 / 16.00
Monte d'Oiro Reserva Quinta do Monte d'Oiro <i>Syrah, Viognier</i> > 94/100 <i>Robert Parker</i>	2012	80.00 50.00 / 48.50
ex aequo Quinta do Monte d'Oiro <i>Syrah, Touriga Nacional</i> Zertifizierter Biowein > 93/100 <i>Robert Parker</i>	2015	84.80 54.80 / 53.30

ARG/MENDOZA

Decero Malbec Finca Decero <i>Malbec</i>	2015	56.00 26.00 / 24.50
Decero Cabernet Sauvignon Finca Decero <i>Cabernet Sauvignon</i> vegan	2014	56.00 26.00 / 24.50
Decero Owl & Dust Devil Finca Decero <i>Cabernet Sauvignon, Malbec, Petit Verdot, Tannat</i> vegan	2015	59.40 29.40 / 27.90
Decero Petit Verdot Finca Decero <i>Petit Verdot</i> > <i>Best Wine of Mendoza 2015</i> > 92/100 <i>Robert Parker</i> vegan	2013	65.50 35.50 / 34.00
Decero Amano Finca Decero <i>Cabernet Sauvignon, Malbec, Petit Verdot, Tannat</i> 20 Monate Barrique vegan	2014	96.00 66.00 / 64.50

F/PROVENCE	Aureto Petit Miracle 2015 Caves Aureto <i>Grenache, Syrah</i>	52.50 22.50 / 21.00
	Aureto Tramontane Rouge 2014 Caves Aureto <i>Cabernet Sauvignon, Caladoc, Marselan</i>	53.40 23.40 / 21.90
	Aureto Tempesta 2014 Caves Aureto <i>Syrah</i> > 92/100 Decanter > 91/100 Robert Parker	72.40 42.40 / 40.90
I/APULIEN	Primitivo di Manduria 2014 Consorzio Produttori Vini <i>Primitivo</i>	47.50 17.50 / 16.00
I/VENEZIA	Ripasso Superiore Falasco 2015 Cantina Valpantena <i>Cabernet Sauvignon, Corvina, Rondinella</i>	50.70 20.70 / 19.20
	Amarone della Valpolicella 2014 Cantina Valpantena <i>Corvina, Molinara, Rondinella</i> Biowein, vegan	62.50 23.50 / 31.00
I/PIEMONTE	Passum, Barbera d'Asti 2015 Cascina Castlèt <i>Barbera</i>	60.10 30.10 / 28.60
I/TOSCANA	Le Serre Nuove dell Ornellaia IGT 2015 Tenuta dell Ornellaia <i>Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot</i>	88.00 58.00 / 55.00
	Saffredi IGT 2014 Fattoria Le Pupille <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot</i> > 92/100 Robert Parker	98.00 68.00 / 65.00
	Sassicaia IGT 2014 Tenuta San Guido Bolgheri <i>Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon</i> > 93/100 James Suckling > 93/100 Robert Parker	200.00 170.00 / 167.00
	Solaia IGT 2012 Antinori <i>Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Sangiovese</i> > 95/100 Robert Parker	216.60 186.60 / 183.60
	Almaviva 2015 Baron Philippe de Rothschild <i>Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Carmenère armenère</i> > 94/100 Robert Parker > 95/100 Decanter	161.00 131.00 / 128.00
CHILE	EPU Viña Concha y Toro 2014 Rothschild & Concha y Toro <i>Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Carmenère, Merlot</i>	92.00 62.00 / 59.00



Grossflaschen 150cl

Restaurantpreis pro Flasche in CHF

Laden: Einzelpreis / Cartonpreis pro Fl.

CHAMPAGNER

Champagne brut Deutz

Champagne Deutz

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

vegan

150.60

90.60 / 87.60

ROTWEIN

Decero Malbec

Argentinien. Finca Decero

Mendoza

Malbec

2016

115.50

55.50 / 52.50

Carmelo Rodero Reserva DO

Spanien. Bodegas Rodero

Ribera del Duero

Tempranillo, Cabernet Sauvignon

2015

162.00

102.00 / 99.00

Valserrano Crianza

Spanien. Bodegas Valserrano

Rioja, Spanien

Mazuelo, Tempranillo

2015

89.00

44.00 / 41.00

Valserrano Reserva

Spanien. Bodegas Valserrano

Rioja

Graciano, Tempranillo

2013

109.40

49.40 / 46.40

Passum Barbera d'Asti

Italien. Cascina Castlèt

Piemont

Barbera

2015

123.30

63.30 / 60.30

Touriga Nacional Reserva

Portugal. Quinta das Marias

Dão

Touriga Nacional

2015

134.30

74.30 / 71.30



APERRO PACKAGES

Auf Vorbestellung. Ab 12 bis 50 Personen

Buena Onda

CHF 19.50 p.P.

Kalte Tapas

Aioli

Kalte Knoblauchcrème

Plato Español

Kalte Platte mit Jamón Serrano, Chorizo, Queso Manchego und Oliven. Wird serviert mit Ruch- und Tomatenbrot.

Pintxos

Guacamole y queso

Pinchos mit Guacamole und Parmesan

Asparagus y bacón

Pinchos mit Spargelmousse, Speck und Honig

Atún y alcaparra

Pinchos mit Thunfisch und Kapern

Tatar de res

Pinchos mit Rindfleisch Tatar

Queso de cabra y nuez

Pinchos mit Ziegenkäse, süssem Senf und Walnuss

Jamón serrano y pesto

Pinchos mit Serrano Schinken und Basilikumpesto

Warme Tapas

Dátiles y bacón

Datteln im Speckmantel

Grissini «la esquina»

Teigstangen mit Serrano- und Parmesanfüllung

Pimientos de padrón

Frittierte Paprikaschoten mit Fleur de Sel

Rumba

CHF 23.00 p.P.

Kalte Tapas

Humus

Kichererbsenchrème mit Pfefferminze

Plato Español

Kalte Platte mit Jamón Serrano, Chorizo, Queso Manchego und Oliven. Wird serviert mit Ruch- und Tomatenbrot.

Warme Tapas

Dátiles y bacón

Datteln im Speckmantel

Grissini «la esquina»

Teigstangen mit Serrano- und Parmesanfüllung

Pimientos de padrón

Frittierte Paprikaschoten mit Fleur de Sel

Gambas al ajillo

Bio-Riesencrevetten an Knoblauchöl

Dedos de Aguacate

Panierte Avocado Sticks mit rosa Tsatsiki

Albóndigas

Rindfleischbällchen an Tomatensauce

Flammkuchen

Napoli

Tomate, Mozzarella, Basilikum

Alsace

Sauerrahm, knuspriger Speck und Schalotten

Barça

Sauerrahm, rassige Paprikasalami, Schalotten, Pimientos

Chevere

CHF 26.00 p.P.

Kalte Tapas

Tsatsiki rosa

Rosa Joghurt-Gurkenchrème

Plato Español

Kalte Platte mit Jamón Serrano, Chorizo, Queso Manchego und Oliven. Wird serviert mit Ruch- und Tomatenbrot.

Pintxos

Guacamole y queso

Pinchos mit Guacamole und Parmesan

Asparagus y bacón

Pinchos mit Spargelmousse, Speck und Honig

Atún y alcaparra

Pinchos mit Thunfisch und Kapern

Tatar de res

Pinchos mit Rindfleisch Tatar

Queso de cabra y nuez

Pinchos mit Ziegenkäse, süssem Senf und Walnuss

Jamón serrano y pesto

Pinchos mit Serrano Schinken und Basilikumpesto

Warme Tapas

Dátiles y bacón

Datteln im Speckmantel

Grissini «la esquina»

Teigstangen mit Serrano- und Parmesanfüllung

Pimientos de padrón

Frittierte Paprikaschoten mit Fleur de Sel

Gambas al ajillo

Bio-Riesencrevetten an Knoblauchöl

Dedos de Aguacate

Panierte Avocado Sticks mit rosa Tsatsiki

Albóndigas

Rindfleischbällchen an Tomatensauce

Packages nur auf Vorbestellung (mind. 48 Std.). Die vom Kunden am vereinbarten Stichtag angegebene Teilnehmerzahl gilt als Mindestberechnungsgrundlage für die Leistungen der gastronomischen AG. Allfällige, durch zusätzliche Teilnehmer entstehende, Mehrkosten werden in Rechnung gestellt. Getränke sind in diesen Angeboten nicht enthalten und werden nach effektivem Aufwand verrechnet.

Reservierung: event@gastromotions.ch, Tel. 044 577 67 07.

Warenherkunft: siehe S. 16

laesquina

TAPAS BODEGA CERVECERIA

Es gibt immer was zu feiern!



laesquina

TAPAS BODEGA CERVECERIA



SHOP MIT **RIEGGER** WEINEN

THE
GIN
SHOPPE