

SPEISEKARTE

Herzlich Willkommen

Als Gast im Restaurant Lagerhaus haben Sie sich für eine einfache aber natürliche Küche entschieden. Wir legen grossen Wert auf frische, regionale Zutaten, hausgemachte Spezialitäten und eine schonende Zubereitung. Je nach Kontext und Witterung steht Ihnen neben dem Restaurant der Garten im Innenhof oder unser Saal im 1. OG zur Verfügung.

Unser Holzgrill macht es möglich, Fisch und Fleisch in ursprünglicher Form zuzubereiten. Die Natur hat es so eingerichtet, dass diesem Genuss für den Gaumen Musse und Zeit geschuldet wird.

Wir wünschen Ihnen einen stimmungsvollen Abend und guten Appetit.

Florian Reiser & Marcel Walker

VORSPEISEN

Suppe nach Saison	8.—	
Grüner Salat <i>bunter Blattsalat an italienischer Sauce, saisonal</i>	8.—	
Gemischter Salat <i>bunter Blattsalat an italienischer Sauce, mit Verdure grillate</i>	9.50	
Cicorino rosso Salat <i>mit an Honig gebratenem Ziegenkäse und Orangenfilets</i>	14.50	
Feta al forno <i>griechischer Schaffrischkäse aus dem Ofen, mit frischem Rosmarin und Salbei</i>	9.50	
Pulpo <i>zarter Tintenfisch vom Holzgrill auf einem Wasabi-Fenchelsalat</i>	14.50	
Tagliatelle <i>hausgemacht, mit Cherry-Tomaten und Rucola serviert</i>	14.—	21.—
Ravioli <i>hausgemacht, Aglio-Pomodoro oder al Burro con Salvia</i>	14.50	22.50
Tartar <i>vom Rind (CH), leicht pikant, mit Salatgarnitur</i>	21.50	29.50

VOM HOLZGRILL

NORMAL

GROSS

FLEISCH *inklusive Beilage nach Wahl*

Unser Fleisch wird mit frischen Kräutern mariniert, schonend über der Glut grilliert und mit hausgemachter Kräuterbutter serviert. Die normale Portion ist mit 180g Fleisch/ Fisch erhältlich, die grosse Portion mit 300g.

St.Galler Bratwurst	18.—	
Pouletbrust (CH)	24.—	31.—
Lammrack (Herkunftsbezeichnung beim Grill) <i>Kotelette am Stück</i>	34.50	47.—
Entrecôte vom Rind (CH)	38.—	53.—
Entrecôte vom Rind (ARG)	32.—	45.—
Filet vom Rind (CH)	49.—	68.—
Filet vom Rind (ARG)	39.—	53.—
Bistecca Fiorentina (CH) <i>Beilage nach Wahl + CHF 9.- ca. 400 - 600g, Preis pro 100g, ab 2 Personen</i>	9.50	
Rib-Eye Steak Rind (USA)	42.—	56.—
Châteaubriant (CH) <i>mit Béarnaise, ab 2 Personen, 300g/Person, Preis/Person</i>		74.—

FISCH *inklusive Beilage nach Wahl (Herkunftsbezeichnung beim Grill)*

Lachs	24.—	31.—
Thunfisch	34.50	47.—
Crevettenspiess <i>mit fünf Crevetten</i>	31.—	

BEILAGEN *(hausgemacht)*

Risotto nach Saison

Verdure grigliata

Trüffel-Kartoffelstock

Pommes frites

Unsere Pommes werden, je nach Verfügbarkeit und Saison, täglich aus frischen Kartoffeln, ohne Zusatzstoffe hergestellt. Uns ist die reine Natur wichtig. Je nach Stärkegehalt der Kartoffeln kann es deshalb vorkommen, dass die Pommes nicht jedes mal gleich „knusprig“ sind.

DESSERT

Crema Catalana	9.50
Tiramisù im Glas	9.50
Panna Cotta alla Piemontese	9.50
Mousse au Chocolat	9.50
Sorbet nach Saison	9.50
warmes Schoggiküchlein mit Sorbet	12.50
Dessertvariation	16.50