

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 Buchenholzgrill macht es möglich, Fleisch und Fisch in ursprünglichster 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 VOM LAND

| | |
|--|-------|
| Suppe nach Saison | 9.50 |
| grüner Salat <i>bunter Blattsalat an italienischer Sauce, saisonal</i> | 8.— |
| gemischter Salat <i>bunter Blattsalat an italienischer Sauce, mit Verdure grillate</i> | 11.50 |
| Cicorino rosso Salat <i>mit an Honig gebratenem Ziegenkäse aus Appenzell und Orangenfilets</i> | 14.50 |
| Feta al forno <i>Schaffrischkäse aus Kreta, mit Olivenöl und frischen Kräutern</i> | 12.50 |
| Tagliatelle <i>hausgemacht, mit Cherry-Tomaten und Rucola serviert</i> | 14.— |
| Ricotta Ravioli <i>hausgemacht, Aglio-Pomodoro oder al Burro con Salvia</i> | 14.50 |
| Filet-Tartar <i>von Hand zubereitet, mit Olivenöl und Zitrone, leicht pikant, vom Rind aus der Region</i> | 21.50 |

VORSPEISEN AUS DEM MEER

| | |
|--|-------|
| Pulpo <i>zarter Tintenfisch vom Holzgrill auf einem Wasabi-Fenchelsalat</i> | 15.50 |
| Gambas all ajillo <i>Crevetten im Olivenöl, mit Knoblauch</i> | 14.— |
| Fritto Misto di Mare <i>Pulpo, Calamares und Crevetten, im Bierteig frittiert</i> | 15.50 |

HAUPTSPEISEN

VEGETARISCH

Wir legen grossen Wert auf frische, regionale Zutaten, hausgemachte Spezialitäten und eine schonende Zubereitung.

| | |
|--|-------|
| Tagliatelle Pomodoro | 21.— |
| <i>frische, hausgemachte Eiertagliatelle mit Cherrytomaten und Rucola serviert</i> | |
| Ricotta-Ravioli Pomodoro | 22.50 |
| <i>frische, hausgemachte Eierravioli, gefüllt mit frischem Ricotta aus Italien und Mangold mit Cherrytomaten und Rucola serviert</i> | |
| Ricotta-Ravioli al Burro con Salvia | 22.50 |
| <i>frische, hausgemachte Eierravioli, gefüllt mit frischem Ricotta aus Italien und Mangold mit geklärter Butter und frischem Salbei serviert</i> | |
| Auberginenröllchen | 26.50 |
| <i>gefüllt mit Mozzarella, gratiniert mit Parmesan, dazu servieren wir unseren Saisonrisotto</i> | |
| Prosecco-Risotto | 21.50 |
| <i>unser vielgepriesener Prosecco-Flauder-Risotto je nach Saison</i> | |

HAUPTSPEISEN VOM BUCHENHOLZGRILL

AUS DEM MEER inklusive Beilage nach Wahl (Herkunftsbezeichnung beim Grill)

Unser Fischangebot halten wir bewusst klein, damit wir möglichst Produkte mit einer MSC-Zertifizierung anbieten können. Auf Grund dieses bewussten Einkaufs kann es vorkommen, dass nicht das ganze Angebot stetig verfügbar ist.

| | | |
|---|-------|------|
| Lachs | 26.— | 31.— |
| Marktfisch | | |
| <i>donnerstags, freitags und samstags je nach Angebot und Saison (s. Tafel)</i> | | |
| Crevettenspiess | 31.— | |
| Thunfisch Gelbflossen | 34.50 | 47.— |

BEILAGEN (hausgemacht)

Risotto nach Saison

Verdure grigliata

Trüffel-Kartoffelstock

Tagliatelle

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.

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inklusive 8.0% Mehrwertsteuer.

HAUPTSPEISEN VOM BUCHENHOLZGRILL

NORMAL

GROSS

FLEISCH *inklusive Beilage nach Wahl*

Unser Fleisch wird mit eigener Kräutersalzmischung und Olivenöl mariniert, schonend über der Buchenholzglut grilliert und mit hausgemachter Kräuterbutter serviert. Die normale Portion ist mit 200g Fleisch/Fisch erhältlich, die grosse Portion mit 300g.

| | | |
|--|-------|------|
| St.Galler Bratwurst | 18.50 | |
| Pouletbrust (CH) | 25.— | 32.— |
| Steak vom Schwein (CH) | 23.— | 29.— |
| Lammrack (Herkunftsbezeichnung beim Grill) <i>Kotelette am Stück</i> | 37.50 | 49.— |
| Entrecôte <i>vom jungen Rind aus der Region</i> | 41.50 | 54.— |
| Entrecôte <i>vom Rind (ARG)</i> | 39.— | 45.— |
| Filet <i>vom jungen Rind aus der Region (CH)</i> | 54.— | 72.— |
| Filet <i>vom Rind (ARG)</i> | 46.50 | 62.— |
| Rib-Eye Steak <i>Rind (CH)</i> | 36.— | 45.— |
| Rinds-Filet-Spiess (CH) | 49.50 | |
| Bistecca vom Angusrind (CH) auf dem Stein serviert <i>ganzes Entrecôte am Knochen offen gelagert, mind. 21 Tage ca. 800 - 1400g, Preis pro 100g, ab 2 Personen, Beilage nach Wahl + CHF 9.-</i> | 9.50 | |
| Bistecca Fiorentina (CH) auf dem Stein serviert <i>T-Bone-Steak am Stück offen gelagert, mind. 21 Tage ca. 800 - 1600g, Preis pro 100g, ab 2 Personen, Beilage nach Wahl + CHF 9.-</i> | 12.50 | |
| Châteaubriand (CH) <i>Mittelstück vom Rindsfilet, mit Béarnaise, ab 2 Personen, 300g/Person, Preis/Person</i> | 74.— | |

BEILAGEN *(hausgemacht)*

Risotto nach Saison

Verdure grigliata

Trüffel-Kartoffelstock

Tagliatelle

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 | 10.50 |
| Panna Cotta alla Piemontese | 9.50 |
| Mousse au Chocolat | 9.50 |
| Sorbet nach Saison | 9.50 |
| warmes Schoggiküchlein mit Sauerrahmglacé | 13.50 |
| Dessertvariation | 16.50 |