AKTUELL AUF UNSERER

MITTAGSKARTE

10. - 13. November 2026

MITTAGSSPEZIAL

voraus ein Menüsalat oder eine Menüsuppe

Portwein-Dörrpflaumen-Risotto[1] (vegi) 21.50

Gemüse-Thai-Curry[1] (vegan) 24.50
mit Jasminreis und frittierten Glasnudeln

Doradenfilet (GRC, 180g) 26.50
dazu Blumenkohl polnische Art

Rinds-Hohrückensteak (CH, 180g) 28.50
dazu Blumenkohl polnische Art

zusätzliche Beilage 5.50
(Saison Risotto[1], hausgemachte Pommes frites, getrüffelter Kartoffelstock)

GESUND UND LEICHT

Schweizer Pouletbrust (CH, 1 Stück) 24.50
mit Marktsalat[1]

Weisswein-Cremesuppe[1] (gross) 10.50
mit Rahmhaube

VORSPEISEN

Tatar vom jungen Rind aus der Schweiz von Hand zubereitet 29.50

auch als Hauptgang erhältlich 39.50

Feta al forno (GRC) 16.50
Schafskäse aus dem Ofen mit Olivenöl, Knoblauch, Zwiebeln und Rosmarin

Menüsalat[1] **oder Menüsuppe**[2] 5.50

Gambas al Ajillo (VN) 19.50
Krevetten im Olivenöl, mit Knoblauch, getrockneten Tomaten und Petersilie

AUS DER PASTAWERKSTATT

Kürbissauce mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl

mit Tagliolini 27.50

mit Ravioli 29.50

RESTAURANT
LAGERHAUS

VOM BUCHENHOLZGRILL

mit Holz aus den heimischen Wäldern

Filet rosa gebraten vom Rind (CH, 160g) — 58.50
mit Saison Prosecco Risotto[1] und sortenreinem Saisongemüse[1]

Entrecôte rosa gebraten vom Rind (CH, 180g) — 47.–
mit hausgemachten Pommes frites und sortenreinem Saisongemüse[1]

Lagerhausspiess vom Rind mit Speck (CH, 160g) — 29.50
mit hausgemachten Pommes frites und sortenreinem Saisongemüse[1]

Flank Steak vom Rind (CH, 200g) — 31.50
mit hausgemachten Pommes frites und sortenreinem Saisongemüse[1]

Thunfischfilet (Gelbflossen, FAO 51/57/71, 180g) — 37.–
mit hausgemachten Pommes frites und sortenreinem Saisongemüse[1]

St. Galler Bratwurst (CH, 160g) — 17.50
mit hausgemachten Pommes frites und sortenreinem Saisongemüse[1]

VOM BUCHENHOLZGRILL, AUF DEM HEISSEN STEIN

Filet vom jungen Rind aus der Schweiz (250g) — 67.–
ab 2 Personen/Preis pro Person

Entrecôte vom jungen Rind aus der Schweiz (250g) — 51.–
ab 2 Personen/Preis pro Person

HAUSGEMACHTE BEILAGEN — 9.–

Saison Prosecco Risotto[1], Pommes frites, Tagliolini, grüner Salat[1], Marktsalat[1], getrüffelter Kartoffelstock, Verdure al forno

WOCHENDESSERT

Vermicelles — 6.50
mit Rahm und Meringues

WEIN DER WOCHE

	75CL	10CL
Ensemble Mont-Sur-Rolle, Chasselas, Cave Berthaudin, La Côte, CH	53.–	7.50
Liano, Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Rubicone, Umberto Cesari, IT	89.–	12.50

[1] *Gemüsebouillon als Würzmittel*
[2] *Roux als Bindemittel*

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unser Personal.
Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

RESTAURANT
LAGERHAUS