

AKTUELL AUF UNSERER  
**MITTAGSKARTE**  
17. - 20. Februar 2026

## MITTAGSSPEZIAL

voraus ein Menüsalat oder eine Menüsuppe

Safran-Aprikosen-Risotto <sup>1</sup> (vegi)	21.50
Linsen-Dal (vegan) Gelber Gemüseeintopf mit Curry und Papadam	24.50
Lachsfilet (NOR, 180g) dazu Rosenkohl mit Zwiebelkonfit	25.50
Hohlrückensteak (CH, 180g) dazu Rosenkohl mit Zwiebelkonfit	28.50
<b>zusätzliche Beilage</b> (Saison Risotto <sup>1</sup> , hausgemachte Pommes frites, geträufelter Kartoffelstock)	5.50

## GESUND UND LEICHT

Schweizer Pouletbrust (CH, 1 Stück) mit Marktsalat <sup>1</sup>	24.50
Pastinakencremesuppe <sup>1</sup> (gross) mit Zitronenschaum	10.50

## VORSPEISEN

Tatar vom jungen Rind aus der Schweiz von Hand zubereitet	29.50
auch als Hauptgang erhältlich	39.50
Feta al forno (GRC) Schafskäse aus dem Ofen mit Olivenöl, Knoblauch, Zwiebeln und Rosmarin	16.50
Menüsalat <sup>1</sup> oder Menüsuppe <sup>2</sup>	5.50
Gambas al Ajillo (VN) Krevetten im Olivenöl, mit Knoblauch, getrockneten Tomaten und Petersilie	19.50

## AUS DER PASTAWERKSTATT

Alla Boscaiola mit gehobeltem Parmesan	
mit Tagliolini <sup>3</sup>	27.50
mit Ravioli <sup>3</sup>	29.50



## VOM BUCHENHOLZGRILL

mit Holz aus den heimischen Wäldern

<b>Filet rosa gebraten vom Rind</b> (CH, 160g)	58.50
mit Saison Prosecco Risotto <sup>1</sup> und sortenreinem Saisongemüse <sup>1</sup>	
<b>Entrecôte rosa gebraten vom Rind</b> (CH, 180g)	47.–
mit hausgemachten Pommes frites und sortenreinem Saisongemüse <sup>1</sup>	
<b>Lagerhausspiess vom Rind mit Speck</b> (CH, 160g)	29.50
mit hausgemachten Pommes frites und sortenreinem Saisongemüse <sup>1</sup>	
<b>Flank Steak vom Rind</b> (CH, 200g)	31.50
mit hausgemachten Pommes frites und sortenreinem Saisongemüse <sup>1</sup>	
<b>Thunfischfilet</b> (Gelbflossen, FAO 51/57/71, 180g)	37.00
mit hausgemachten Pommes frites und sortenreinem Saisongemüse <sup>1</sup>	
<b>St. Galler Bratwurst</b> (CH, 160g)	17.50
mit hausgemachten Pommes frites und sortenreinem Saisongemüse <sup>1</sup>	

## VOM BUCHENHOLZGRILL, AUF DEM HEISSEN STEIN

<b>Filet vom jungen Rind aus der Schweiz</b> (250g)	67.00
ab 2 Personen/Preis pro Person	
<b>Entrecôte vom jungen Rind aus der Schweiz</b> (250g)	51.–
ab 2 Personen/Preis pro Person	

## HAUSGEMACHTE BEILAGEN

9.00

Saison Prosecco Risotto<sup>1</sup>, Pommes frites, Tagliolini<sup>3</sup>, grüner Salat<sup>1</sup>,  
Marktsalat<sup>1</sup>, geträufelter Kartoffelstock, Verdure al forno

## WOCHEENDERSSERT

<b>Karamell-Köpfli</b>	6.50
mit frischem Rahm	

## WEIN DER WOCHE

75CL      10CL

<b>Meriggio</b> , Sauvignon Blanc, Fontodi, Toscana ITA	65.–	10.50
<b>Vino Nobile di Montepulciano</b> , Sangiovese, Avignonesi, Toscana ITA	69.–	11.50



<sup>1</sup>Gemüsebouillon als Würzmittel

<sup>2</sup>Roux als Bindemittel

<sup>3</sup>Produkte, welche nicht im Haus hergestellt werden

(z.B. Tagliolini und Ravioli von Manufaktur Maista)  
(Orecchiette von Manufaktur Favoulosa Pasta Pagluica)

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**