

AKTUELL AUF UNSERER
MITTAGSKARTE
14.-17. April 2026

MITTAGSSPEZIAL

voraus ein Menüsalat oder eine Menüsuppe

Spargel-Kräuter-Risotto¹ (vegi) 21.50

Flammkuchen (vegi) 24.50

mit Champignons, Frühlingszwiebeln, Cherry Tomaten, Zucchetti,
Creme Fraîche und Bärlauch-Dip

Lachsfilet (NOR, 180g) 25.50

dazu Zitronen-Thymian-Fregola Sarda

Hohrückensteak (CH, 180g) 28.50

dazu Zitronen-Thymian-Fregola Sarda

zusätzliche Beilage 5.50

(Saison Risotto¹, hausgemachte Pommes frites, getrüffeltes Kartoffelstock)

GESUND UND LEICHT

Schweizer Poulethrust (CH, 1 Stück) 24.50

mit Marktsalat¹

Fenchel-Orangensuppe¹ (gross) 10.50

mit Blutorange-Espuma

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

Menüsalat¹ oder Menüsuppe² 5.50

Gambas al Ajillo (VN) 19.50

Krevetten im Olivenöl, mit Knoblauch, getrockneten Tomaten und Petersilie

AUS DER PASTAWERKSTATT

Safran-Dill Sauce mit Lachswürfeln (NOR)

mit Tagliolini³ 27.50

mit Ravioli³ 29.50

RESTAURANT
LAGERHAUS



VOM BUCHENHOLZGRILL

mit Holz aus den heimischen Wäldern

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

VOM BUCHENHOLZGRILL, AUF DEM HEISSEN STEIN

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

HAUSGEMACHTE BEILAGEN

Saison Prosecco Risotto ¹ , Pommes frites, Tagliolini ³ , grüner Salat ¹ , Marktsalat ¹ , getrüffelter Kartoffelstock, Verdure al forno	9.00
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------

WOCHENDESSERT

Apfelküchlein und Vanilleglace	8.50
------------------------------------------	------

WEIN DER WOCHE

	75CL	10CL
Petite Arvine , Les Pyramides, AOC Valais, CH	62.–	9.50
Sembro , Tempranillo, Bodega del Jaro, Ribera del Duero, ESP	59.–	9.–



¹Gemüsebouillon als Würzmittel

²Roux als Bindemittel

³Produkte, welche nicht im Haus hergestellt werden

⁴Plant based

(z.B. Tagliolini und Ravioli von Manufaktur Maista)

(Orecchiette von Manufaktur Favouloza 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.