



MITTAGSSPEZIAL

voraus ein Menüsalat oder eine Menüsuppe

Tomaten-Basilikum-Risotto¹ (vegi) 21.50

Rotes Gemüse Thai-Curry (vegan) 25.50
mit Jasminreis und frittierte Glasnudeln

Doradenfilet (GRC, 180g) 24.50
dazu Rosmarinkartoffeln mit Sauerrahmdip

Saltimbocca vom Schwein (CH, 180g) 25.50
dazu Rosmarinkartoffeln mit Sauerrahmdip

zusätzliche Beilage 5.50
(Saison Risotto¹, hausgemachte Pommes frites, getrüffelter Kartoffelstock)

GESUND UND LEICHT

Schweizer Poulethrust (CH, 1 Stück) 24.50
mit Marktsalat¹

Karotten-Currysuppe¹ (gross) 10.50
mit Kräutercroutons

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

Grüne Pfeffersauce, mit Champignons und frittiertem Rucola

mit Tagliolini 27.50

mit Ravioli 29.50



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.–
Lagerhausspiess 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 9.00

Saison Prosecco Risotto¹, Pommes frites, Tagliolini, grüner Salat¹,
Marktsalat¹, getrüffelter Kartoffelstock, Verdure al forno

WOCHENDESSERT

Brownie	6.50
mit karamelierten Nüssen und Kernen dazu geschlagenem Rahm	

WEIN DER WOCHE

	75CL	10CL
Chardonnay Schloss Salenegg , Chardonnay, Schloss Salenegg, AOC Graubünden	88.–	13.50
Sembro , Tempranillo, Bodega del Jaro, Ribera del Duero, ESP	59.–	9.–



¹Gemüsebouillon als Würzmittel

²Roux 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