



## MITTAGSSPEZIAL

voraus ein Menüsalat oder eine Menüsuppe

**Appenzellerkäse-Datteln-Risotto<sup>1</sup>** (vegi) 21.50

**Kleiner Kürbis** gefüllt mit Quinoa und Pilzen (vegi) 25.50  
mit Käse (CH) überbacken dazu Champignonsauce und Peperonata

**Lachs-Filet** (NOR, 180g) 25.50  
dazu Wurzelgemüse al forno und frittiertem Federkohl

**Rindshuftplätzli** (CH, 180g) 28.50  
dazu Wurzelgemüse al Forno und frittiertem Federkohl

**zusätzliche Beilage** 5.50  
(Saison Risotto<sup>1</sup>, hausgemachte Pommes frites, getrüffelter Kartoffelstock)

## GESUND UND LEICHT

**Schweizer Poulethrust** (CH, 1 Stück) 24.50  
mit Marktsalat<sup>1</sup>

**Linsen-Curry-Suppe<sup>1</sup>** (gross) 10.50  
mit Rahmhaube und Schnittlauch

## 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<sup>1</sup> oder Menüsuppe<sup>2</sup>** 5.50

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

## AUS DER PASTAWERKSTATT

**Lauch-Specksauce** (CH) mit geriebenem Pecorino (ITA)

mit Tagliolini 27.50

mit Ravioli 29.50



## VOM BUCHENHOLZGRILL

mit Holz aus den heimischen Wäldern

|                                                                                                                                       |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Filet rosa gebraten vom Rind</b> (CH, 160g)<br>mit Saison Prosecco Risotto <sup>1</sup> und sortenreinem Saisongemüse <sup>1</sup> | 58.50 |
| <b>Entrecôte rosa gebraten vom Rind</b> (CH, 180g)<br>mit hausgemachten Pommes frites und sortenreinem Saisongemüse <sup>1</sup>      | 47.–  |
| <b>Lagerhausspiess vom Rind mit Speck</b> (CH, 160g)<br>mit hausgemachten Pommes frites und sortenreinem Saisongemüse <sup>1</sup>    | 29.50 |
| <b>Flank Steak vom Rind</b> (CH, 200g)<br>mit hausgemachten Pommes frites und sortenreinem Saisongemüse <sup>1</sup>                  | 31.50 |
| <b>Thunfischfilet</b> (Gelbflossen, FAO 51/57/71, 180g)<br>mit hausgemachten Pommes frites und sortenreinem Saisongemüse <sup>1</sup> | 37.–  |
| <b>St.Galler Bratwurst</b> (CH, 160g)<br>mit hausgemachten Pommes frites und sortenreinem Saisongemüse <sup>1</sup>                   | 17.50 |

## VOM BUCHENHOLZGRILL, AUF DEM HEISSEN STEIN

|                                                                                           |      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>Filet vom jungen Rind aus der Schweiz</b> (250g)<br>ab 2 Personen/Preis pro Person     | 67.– |
| <b>Entrecôte vom jungen Rind aus der Schweiz</b> (250g)<br>ab 2 Personen/Preis pro Person | 51.– |

## HAUSGEMACHTE BEILAGEN

|                                                                                                                                                                          |     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Saison Prosecco Risotto <sup>1</sup> , Pommes frites, Tagliolini, grüner Salat <sup>1</sup> ,<br>Marktsalat <sup>1</sup> , getrüffelter Kartoffelstock, Verdure al forno | 9.– |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|

## WOCHENDESSERT

|                                        |      |
|----------------------------------------|------|
| <b>Süssmost-Creme</b><br>mit Rahmhaube | 6.50 |
|----------------------------------------|------|

## WEIN DER WOCHE

|                                                              | 75CL | 10CL |
|--------------------------------------------------------------|------|------|
| <b>Müller Thurgau</b> , Schlossgut Bachtobel, Weinfelden, CH | 67.– | 9.50 |
| <b>Château Soleil</b> , St. Emilion, Bordeaux, FR            | 54.– | 8.–  |



<sup>1</sup>Gemüsebouillon als Würzmittel

<sup>2</sup>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**