

AKTUELL AUF UNSERER SAISONKARTE

VORSPEISEN

Lagerhaussalat¹	17.50
Bunter Blattsalat mit Grillspeck (CH), wachswweichem Ei und Croûtons	
Selleriecremesuppe¹	11.50
mit Speckchip (CH)	
Lachstatar (NOR)	19.50
dazu bunter Blattsalat an Limetten-Dressing ¹ und Croutons	
Burrata (IT)	11.50
einfach so mit Olivenöl	

VOM BUCHENHOLZGRILL, AUF DEM HEISSEN STEIN

La Bistecca (CH) inspiriert vom legendären Bistecca alla Fiorentina (ohne / mit Filet) Preis pro 100g	16.— / 18.—
T-Bone-Steak am Stück / am Knochen gereift, 4–6 Wochen, ab 2 Pers. / ab ca. 800g	
Filet vom Rind (CH) ab 2 Pers. / 250g / Preis pro Person	67.—
Entrecôte vom Rind (CH) ab 2 Pers. / 250g / Preis pro Person	56.—
Hausgemachte Beilagen	9.—
Saison Prosecco Risotto ¹ , getrüffelter Kartoffelstock, grüner Salat ¹ , Marktsalat ¹ , Verdure al forno, Pommes frites, Fenchel-Wasabi-Salat, Tagliolini	

RISOTTO NACH SAISON

Tomaten-Basilikum-Risotto ¹ (klein/gross)	15.50 / 22.50
--	---------------

AUS DER PASTAWERKSTATT

Kräuterpesto	
mit Ricottacreme (IT) und Rucola	
mit Tagliolini	29.50
mit Spinat-Ricotta Ravioli	33.50

LEHRLINGSGERICHT, LEOPOLD 3. LEHRJAHR

Rindskraftbrühe	12.50
mit bunter Gemüseeeinlage	



LA TAVOLATA

Was gibt es schöneres, als mit Freunden an einem Tisch zu sitzen, bei einem Glas Wein und feinem Essen.

Geniesst zum Start eine Vorspeisen-Tavolata, nach Eurer Wahl zusammengestellt.

Wir servieren die Vorspeisen wie zu Hause in die Tischmitte, damit alle die Möglichkeit haben von allem zu probieren.

<i>Gerichte</i> (wir empfehlen mindestens eine kleine Portion pro Person)	<i>klein</i>	<i>gross</i>
Rindstatar (CH) mit Toast (150g / 300g) vom Schweizer Rind von Hand geschnitten	39.50	72.50
Pulpo (FO34) (ca. 120g / ca. 250g) mit Fenchel-Wasabi-Salat ¹	19.50	36.50
Fritto Misto ¹ (ca. 150g / ca. 300g) mit hausgemachter Knoblauch-Mayo und Salat-Bouquet	19.50	39.50
Aubergine vom Grill (1 Stk. / 2 Stk.) mit Feta (GRC)	17.50	32.50
Marktsalat ¹ mit saisonalem Gemüse al forno	13.50	19.50
Ravioli Burro con Salvia (6 Stk./12 Stk.)	22.50	42.50
Gambas (VN) al Ajillo (5 Stk.)	19.50	
Burrata (IT) einfach so mit Olivenöl	11.50	

LEHRLINGS-DRINK, LEONIE 3. LEHRJAHR	11.50
„Pinki“	
Lillet Rosé, Prosecco, Orangensaft	

WEIN DER WOCHE	75CL	10CL
Ramolo Bianco del Ticino , <i>Gialdi Vini, Mendrisio, Tessin</i>	57.—	8.50
Liano , <i>Sangiovese, Umberto Cesari, Emilia Romana, ITA</i>	89.—	13.50



¹Gemüsebouillon als Würzmittel

²Roux als Bindemittel

RESTAURANT
LAGERHAUS