

# AKTUELL AUF UNSERER SAISONKARTE

## VORSPEISEN

|                                                                      |       |
|----------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Lagerhaussalat<sup>1</sup></b>                                    | 17.50 |
| Bunter Blattsalat mit Grillspeck (CH), wachswweichem Ei und Croûtons |       |
| <b>Kartoffel-Lauchsuppe<sup>1</sup></b>                              | 11.50 |
| mit Kartoffelstroh                                                   |       |
| <b>Thunfisch-Tataki</b> (FA051, 57, 71)                              | 21.50 |
| im Sesammantel dazu weisser Kabissalat und Frühlingszwiebeln         |       |
| <b>Burrata</b> (IT)                                                  | 11.50 |
| einfach so mit Olivenöl                                              |       |

## VOM BUCHENHOLZGRILL, AUF DEM HEISSEN STEIN

|                                                                                                                                                                                                |             |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| <b>La Bistecca</b> (CH) inspiriert vom legendären Bistecca alla Fiorentina<br>(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                                                                                                               |             |
| <b>Filet vom Rind</b> (CH) ab 2 Pers. / 250g / Preis pro Person                                                                                                                                | 67.—        |
| <b>Entrecôte vom Rind</b> (CH) ab 2 Pers. / 250g / Preis pro Person                                                                                                                            | 56.—        |
| <b>Hausgemachte Beilagen</b>                                                                                                                                                                   | 9.—         |
| Saison Prosecco Risotto <sup>1</sup> , getrüffelter Kartoffelstock, grüner Salat <sup>1</sup> , Marktsalat <sup>1</sup> ,<br>Verdure al forno, Pommes frites, Fenchel-Wasabi-Salat, Tagliolini |             |

## RISOTTO NACH SAISON

|                                                            |               |
|------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Tomaten-Basilikum-Risotto<sup>1</sup></b> (klein/gross) | 15.50 / 22.50 |
|------------------------------------------------------------|---------------|

## SAISONALER VEGI

|                                      |       |
|--------------------------------------|-------|
| <b>Serviettenknödel</b>              | 26.50 |
| mit Rahmspinat und blauen Kartoffeln |       |

## SAISONDESSERT

|                                                                          |      |
|--------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>Brownie</b>                                                           | 8.50 |
| mit karamelisierten Nüssen und Kernen dazu geschlagener Rahm und Früchte |      |



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

|                                                                                                    |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>LEHRLINGS-DRINK, LEONIE 3. LEHRJAHR</b><br><b>„Pinki“</b><br>Lillet Rosé, Prosecco, Orangensaft | 11.50 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|

| <b>WEIN DER WOCHE</b>                                                             | 75CL | 10CL  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------|-------|
| <b>Chardonnay Schloss Salenegg</b> , Chardonnay, Schloss Salenegg, AOC Graubünden | 88.— | 13.50 |
| <b>Sembro</b> , Tempranillo, Bodega del Jaro, Ribera del Duero, ESP               | 59.— | 9.—   |



<sup>1</sup>Gemüsebouillon als Würzmittel

<sup>2</sup>Roux als Bindemittel

RESTAURANT  
**LAGERHAUS**