

AKTUELL AUF UNSERER SAISONKARTE

VORSPEISEN

Lagerhaussalat¹ Bunter Blattsalat mit Grillspeck (CH), wachswweichem Ei und Croûtons	17.50
Fenchel-Orangencremesuppe¹ mit Blätterteigstange	12.50
Gebackener Brie (CH) auf Rotkrautsalat mit Baumnüssen und Grapefruit	18.50
Burrata (IT) einfach so mit Olivenöl	11.50

VOM BUCHENHOLZGRILL, AUF DEM HEISSEN STEIN

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

RISOTTO NACH SAISON

Appenzeller Käse-Datteln-Risotto ¹ (klein/gross)	15.50 / 22.50
---	---------------

AUS DER PASTAWERKSTATT

Kürbissauce mit gerösteten Kürbiskernen und frittiertem Federkohl	
mit Tagliolini	29.50
mit Spinat-Ricotta Ravioli	33.50

SAISON DESSERT

Süssmostcreme mit Meringues	9.50
---------------------------------------	------



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	

LEHRLINGSDRINK, LAURI 1. LEHRJAHR

Yellow Spritz	13.50
Prosecco, Orangensaft, Vanillesirup, Limettensaft, Tonkabohne	

WEIN DER WOCHE

	75CL	10CL
Müller Thurgau , Schlossgut Bachtobel, Weinfelden, CH	67.—	9.50
Château Soleil , St. Emilion, Bordeaux, FR	54.—	8.—



¹Gemüsebouillon als Würzmittel

²Roux als Bindemittel

RESTAURANT
LAGERHAUS