

AKTUELL AUF UNSERER SAISONKARTE

VORSPEISEN

Lagerhaussalat¹	17.50
Bunter Blattsalat mit Grillspeck (CH), wachswweichem Ei und Croûtons	
Sauerkrautsuppe¹	11.50
mit Speckschaum	
Gebratener Kürbis	18.50
mit sautierten Pilzen, Orangenfilets und Herbstsalat an Preiselbeervinaigrette	

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 ¹ , Tagliolini ³	

RISOTTO NACH SAISON

Steinpilz-Risotto ¹ (klein/gross)	15.50 / 22.50
--	---------------

AUS DER PASTAWERKSTATT

Hirschgeschnetzeltes an Wildjus¹	
mit Tagliolini ³	30.50
mit Spinat-Ricotta Ravioli ³	36.50

LEHRLINGSGERICHT VON BERAT 3. LEHRJAHR

Rehpfeffer ¹ mit Steinpilz-Knödeln	35.00
---	-------



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 ³ Burro con Salvia (6 Stk./12 Stk.)	22.50	42.50
Gambas (VN) al Ajillo (5 Stk.)	19.50	

WEIN DER WOCHE

	75CL	10CL
Pinot Grigio , Alois Lageder, Südtirol, IT	62.—	8.—
Humagne Rouge , Cave Ardevaz, Wallis, CH	69.—	9.50



¹Gemüsebouillon als Würzmittel

²Roux als Bindemittel

³Produkte, welche nicht im Haus hergestellt werden

(Tagliolini und Ravioli von Manufaktur Maista)

(Orecchiette von Manufaktur Favouloza Pasta Pagluica)

RESTAURANT
LAGERHAUS