AKTUELL AUF UNSERER

SAISONKARTE

VORSPEISEN

Lagerhaussalat[1] — 17.50
Bunter Blattsalat mit Grillspeck (CH), wachsweichem Ei und Croûtons

Randen-Meerrettich-Cremesuppe[1] — 12.50
mit Ziegenfrischkäse-Mousse (CH) und gerösteten Baumnüssen

Rosa Rindshuft-Tranchen (CH) — 21.50
mit Tartarsauce und winterlichem Salat an Preiselbeer-Vinaigrette

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.—

Tomahawk vom Rind (IRL) 1.1kg - 1.4kg, Preis pro 100g — 19.—

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

Portwein-Dörrpflaumen-Risotto[1] (klein/gross) — 15.50 / 22.50

AUS DER PASTAWERKSTATT

Rindsgeschnetzeltes (CH)
an grüner Pfeffersauce mit geriebenem Parmesan (IT)

mit Tagliolini — 29.50
mit Spinat-Ricotta Ravioli — 33.50

LEHRLINGSDESSERT, VIRAPAT 1. LEHRJAHR

Stracciatella-Mousse — 8.50
mit Zwetschgen-Kompott

RESTAURANT
LAGERHAUS

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.

Gerichte (wir empfehlen mindestens eine kleine Portion pro Person)	*klein*	*gross*
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, AUREL 1. LEHRJAHR

Aurel‘s Pink Lady 13.50
London‘s Dry Gin, Limoncello, Grenadinesirup, Zitronensaft, Eiweiss

WEIN DER WOCHE

	75CL	10CL
Ensemble Mont-Sur-Rolle, Chasselas, Cave Berthaudin, La Côte, CH	53.–	7.50
Liano, Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Rubicone, Umberto Cesari, IT	89.–	12.50

[1]Gemüsebouillon als Würzmittel
[2]Roux als Bindemittel

RESTAURANT
LAGERHAUS