AKTUELL AUF UNSERER

SAISONKARTE

VORSPEISEN

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

Karotten-Ingwer-Suppe[1] — 12.50
mit Rahmhaube und gerösteten Baumnüssen

Tunatatar (FAO 51, 57, 71) — 21.50
dazu asiatischer Gurken-Sesam-Salat und Chilisauce

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

Safran-Aprikosen-Risotto[1] (klein/gross) — 15.50 / 22.50

SAISONALER VEGI

Linsen-Curry-Dal[1] — 27.50
leicht pikant, mit Gemüse und frittierten Glasnudeln

LEHRLINGSGERICHT, MALENA 2. LEHRJAHR

Caramelköpfli — 9.50
mit Rahm und Caramelchip

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, LAURI 1. LEHRJAHR

Green Sebi 13.50
Blue Curaçao, Gordon's Dry Gin, Ginger Ale, Zitronensaft, Orangensaft

WEIN DER WOCHE

	75CL	10CL
Clos Convento San Lorenzo, Sassella Riserva, Nebbiolo, Lombardai, IT	110.—	15.50
Sauvignon Blanc «Meriggio», Sauvignon Blanc, Fontodi, IT	69.—	9.50

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

RESTAURANT
LAGERHAUS