



VORSPEISEN

Lagerhaussalat¹	17.50
Bunter Blattsalat mit Grillspeck (CH), wachswweichem Ei und Croûtons	
Kürbiscremesuppe¹	10.50
mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskern-Öl	
Hirschpastete gefüllt mit Apfel- und Honigwilliams³	24.50
mit Blattsalat an unserem Preiselbeervinaigrette ^{1/3} dazu marinierte Randen und Birnen	

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.—
Hausgemachte Beilagen Saison Prosecco Risotto, getrüffelter Kartoffelstock, grüner Salat ¹ , Marktsalat ¹ , Verdure al forno, Pommes frites, Fenchel Wasabi Salat, Tagliolini	9.—
Wildbeilagen Geniessen Sie jede unserer Fleischsorten mit unseren hausgemachten Wildbeilagen: Spätzli, Rotkraut ¹ , pochierte Birne mit Preiselbeeren ³ und glasierte Marroni	12.50
Zusätzlich hausgemachter Wildjus ¹	5.50

WILD

aus dem Naturpark Lechtal, Tirol AT

Reh Entrecôte (200g)	53.—
Hirsch Entrecôte (200g)	50.—
Wildschwein Entrecôte (200g)	30.—
Hausgemachte Wildbeilagen Spätzli, Rotkraut ¹ , pochierte Birne mit Preiselbeeren ³ , glasierte Marroni und hausgemachter Wildjus ¹	12.50

RISOTTO NACH SAISON

Randen-Wasabi-Risotto¹ (klein/gross)	15.50 / 22.50
--	---------------

SAISON VEGI

Herbstteller

27.50

Spätzli, Rotkraut¹, pochierte Birne mit Preiselbeeren³ und glasierte Marroni¹

LEHRLINGSDESSERT, ALISSA 1. LEHRJAHR

Süssmost-Creme

8.50

mit Rahm und karamelisierten Äpfeln

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)

39.50

72.50

vom Schweizer Rind von Hand geschnitten

Pulpo (FO34) (ca. 120g / ca. 250g)

19.50

36.50

mit Fenchel-Wasabi-Salat¹

Fritto Misto¹ (ca. 150g / ca. 300g)

19.50

39.50

mit hausgemachter Knoblauch-Mayo und Salat-Bouquet

Aubergine vom Grill (1 Stk. / 2 Stk.)

17.50

32.50

mit Feta (GRC)

Marktsalat¹

13.50

19.50

mit saisonalem Gemüse al forno

Ravioli Burro con Salvia (6 Stk./12 Stk.)

22.50

42.50

Gambas (VN) al Ajillo (5 Stk.)

19.50

Burrata (IT)

11.50

einfach so mit Olivenöl

LEHRLINGSDRINK, LAURI 1. LEHRJAHR

Yellow Spritz

13.50

Prosecco, Orangensaft, Zuckersirup, 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

³Produkt extern hergestellt

RESTAURANT
LAGERHAUS