



MITTAGSSPEZIAL

voraus ein Menüsalat oder eine Menüsuppe

Steinpilz-Risotto¹ (vegi)	21.50
Herbstteller (vegi)	23.50
mit Spätzli, gegrilltem Kürbis, Rosenkohl, pochierte Birnen und Preiselbeeren	
Zanderfilet (EST, 180g)	28.50
mit geschmortem Rotkraut und glasierten Marroni	
Schweins-Plätzli (CH, 180g)	24.50
mit geschmortem Rotkraut, glasierten Marroni und Wildjus	
zusätzliche Beilage	5.50
(Saison Risotto ¹ , hausgemachte Pommes frites, getrüffelter Kartoffelstock)	

GESUND UND LEICHT

Schweizer Pouletbrust (CH, 1 Stück)	24.50
mit Marktsalat ¹	
Randensuppe¹ (gross)	10.50
mit Wasabischaum	

VORSPEISEN

Tatar vom jungen Rind aus der Schweiz von Hand zubereitet	29.50
auch als Hauptgang erhältlich	39.50
Feta al forno (GRC)	16.50
Schafskäse aus dem Ofen mit Olivenöl, Knoblauch, Zwiebeln und Rosmarin	
Menüsalat¹ oder Menüsuppe²	5.50
Gambas al Ajillo (VN)	19.50
Krevetten im Olivenöl, mit Knoblauch, getrockneten Tomaten und Petersilie	

AUS DER PASTAWERKSTATT

Hirschgeschnetzeltes mit Wildjus	
mit Tagliolini ³	27.50
mit Ravioli ³	29.50



VOM BUCHENHOLZGRILL

mit Holz aus den heimischen Wäldern

Filet rosa gebraten vom Rind (CH, 160g) mit Saison Prosecco Risotto ¹ und sortenreinem Saisongemüse ¹	58.50
Entrecôte rosa gebraten vom Rind (CH, 180g) mit hausgemachten Pommes frites und sortenreinem Saisongemüse ¹	47.–
Lagerhausspiess vom Rind mit Speck (CH, 160g) mit hausgemachten Pommes frites und sortenreinem Saisongemüse ¹	29.50
Flank Steak vom Rind (CH, 200g) mit hausgemachten Pommes frites und sortenreinem Saisongemüse ¹	31.50
Thunfischfilet (Gelbflossen, FAO 51/57/71, 180g) mit hausgemachten Pommes frites und sortenreinem Saisongemüse ¹	37.00
St.Galler Bratwurst (CH, 160g) mit hausgemachten Pommes frites und sortenreinem Saisongemüse ¹	17.50

VOM BUCHENHOLZGRILL, AUF DEM HEISSEN STEIN

Filet vom jungen Rind aus der Schweiz (250g) ab 2 Personen/Preis pro Person	67.00
Entrecôte vom jungen Rind aus der Schweiz (250g) ab 2 Personen/Preis pro Person	51.–

HAUSGEMACHTE BEILAGEN 9.00

Saison Prosecco Risotto¹, Pommes frites, Tagliolini³, grüner Salat¹,
Marktsalat¹, getrüffelter Kartoffelstock, Verdure al forno

WOCHENDESSERT

Marroni-Mousse mit marinierten Trauben	6.50
--	------

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

(z.B. Tagliolini und Ravioli von Manufaktur Maista)

(Orecchiette von Manufaktur Favouloza Pasta Pagluica)

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unser Personal.
Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

RESTAURANT
LAGERHAUS