

# SPEISEKARTE

## HERZLICH WILLKOMMEN

Im Jahr 2006 startete das Vorhaben, im geschichtsträchtigen ehemaligen Zollfreilager St.Gallens eine urbane «Feuerstelle» einzurichten. Nach einer fast 2-jährigen Planungsphase fiel im Oktober 2007 der Startschuss.

Seit März 2024 leitet Jérôme Brunner den Betrieb.

Er wird dabei von Charles Travis Soumare (Chef de Service) und Nikolas David Hrdlicka (Chef de Cuisine) unterstützt.

Dieses Trio sorgt mit 21 Mitarbeitenden und Lernenden dafür, dass Sie sich täglich von einem frischen Service und ebensolchen Produkten begeistern lassen können.

Der einmalige Buchenholzgrill im Restaurant macht es möglich, Fisch und Fleisch in ursprünglichster Form zuzubereiten. Dabei schenken wir der Lagerung des Fleisches spezielle Beachtung.

Wir setzen auf natürliche Zutaten und hausgemachte Produkte.

Wir wünschen Ihnen einen stimmungsvollen Besuch und guten Appetit.

Ihr Lagerhaus-Team

## VORSPEISEN VOM LAND

---

|                                                                                                                                                                                            |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Tatar vom jungen Rind (CH, 90g)</b>                                                                                                                                                     | 29.50 |
| <i>von Hand geschnitten, mit Kapern und Zwiebeln, leicht mit Cognac parfümiert<br/>dazu Toast, Butter und hausgemachtem Chili-Öl</i>                                                       |       |
| <b>auch als Hauptgang (120g) erhältlich</b>                                                                                                                                                | 39.50 |
| <b>Gratinierter Ziegenkäse (FR)</b>                                                                                                                                                        | 17.50 |
| <i>mit Baumnüssen und Honig, dazu Cicorino Rosso Salat an Limettendressing<sup>1</sup></i>                                                                                                 |       |
| <b>Aubergine vom Grill</b>                                                                                                                                                                 | 17.50 |
| <i>mit Feta (GRC), Zwiebeln, Knoblauch und Balsamico</i>                                                                                                                                   |       |
| <b>Feta al forno (GRC)</b>                                                                                                                                                                 | 16.50 |
| <i>Schafskäse aus dem Ofen mit Olivenöl, Knoblauch, Zwiebeln und Rosmarin</i>                                                                                                              |       |
| <b>Marktsalat</b>                                                                                                                                                                          | 13.50 |
| <i>bunter Blattsalat an italienischem Hausdressing<sup>1</sup>, Limettendressing<sup>1</sup> oder French Dressing<sup>1</sup><br/>mit mediterranem Gemüse und geröstetem Knoblauchbrot</i> |       |
| <b>Grüner Salat</b>                                                                                                                                                                        | 9.50  |
| <i>bunter Blattsalat an italienischem Hausdressing<sup>1</sup>, Limettendressing<sup>1</sup> oder French Dressing<sup>1</sup></i>                                                          |       |
| <b>Tagessuppe<sup>2</sup></b>                                                                                                                                                              | 9.50  |
| <i>nach Empfehlung, unser Personal gibt Ihnen gerne Auskunft</i>                                                                                                                           |       |

## VORSPEISEN AUS DEM MEER

---

|                                                                                                                                                             |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Fritto Misto di Mare</b>                                                                                                                                 | 19.50 |
| <i>Tintenfisch (FO34), Krevetten (VN) und Marktfisch frittiert, dazu hausgemachte Knoblauchmayo<br/>und grüner Salat an Limettendressing<sup>1</sup></i>    |       |
| <b>Ein Zusammenspiel von Feld und Grill</b>                                                                                                                 | 17.50 |
| <i>zarter Tintenfisch (FO34) vom Buchenholzgrill auf Fenchel-Wasabi-Salat<sup>1</sup></i>                                                                   |       |
| <b>Gambas al Ajillo</b>                                                                                                                                     | 19.50 |
| <i>Krevetten (VN) in Olivenöl, mit Knoblauch, Zwiebeln, getrockneten Tomaten und Kräuter</i>                                                                |       |
| <b>Muschel-Dienstag</b>                                                                                                                                     |       |
| <i>Dienstagabends gibt's Feriengefühle im Restaurant Lagerhaus.<br/>Miesmuscheln (NL/DK) und weitere Meerestiere lassen Sie den Montagsblues vergessen.</i> |       |

## VORSPEISEN AUS DER PASTA PRODUKTION

---

|                                                                                                                                                |       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Ricotta-Spinat-Ravioli<sup>3</sup></b>                                                                                                      | 22.50 |
| <i>Ravioli gefüllt mit Ricotta und Spinat (4Stk)<br/>mit hausgemachter Tomatensauce, Cherrytomaten<br/>oder mit Butter und frischem Salbei</i> |       |
| <b>Handgemachte Tagliolini<sup>3</sup></b>                                                                                                     | 19.50 |
| <i>mit hausgemachter Tomatensauce und Cherrytomaten<br/>oder mit Butter und frischem Salbei</i>                                                |       |
| <b>VEGAN</b>                                                                                                                                   |       |
| <b>Orecchiette<sup>3</sup></b>                                                                                                                 | 19.50 |
| <i>mit hausgemachter Tomatensauce und Cherrytomaten<br/>oder hausgemachtem grünem Pesto</i>                                                    |       |

## HAUPTSPEISEN

---

### VEGETARISCH

**Grillkäse mariniert mit Harissa** 27.50  
*dazu servieren wir Verdure al forno*

**Ricotta-Spinat-Ravioli<sup>3</sup>** 32.50  
*Ravioli gefüllt mit Ricotta und Spinat (7Stk)  
mit hausgemachter Tomatensauce und Cherrytomaten  
oder mit Butter und frischem Salbei*

**Handgemachte Tagliolini<sup>3</sup>** 28.50  
*mit hausgemachter Tomatensauce und Cherrytomaten  
oder mit Butter und frischem Salbei*

**Prosecco-Risotto<sup>1</sup> nach Saison** 22.50  
*unser vielgepriesener Prosecco-Risotto,  
je nach Saison in einer anderen Geschmacksrichtung*

### VEGAN

**Orecchiette<sup>3</sup>** 28.50  
*mit hausgemachter Tomatensauce und Cherrytomaten  
oder hausgemachtem grünem Pesto*

## HAUPTSPEISEN VOM BUCHENHOLZGRILL

---

**AUS DEM MEER** inklusive Beilage nach Wahl  
*Unser Fischangebot halten wir bewusst klein, damit wir nur qualitativ hochwertige  
Produkte anbieten können. Aufgrund dieses bewussten Einkaufs kann es vorkommen,  
dass nicht das ganze Angebot stets verfügbar ist.*

**Thunfischfilet Gelbflossen (FAO 051/057/071)** 300g / 180g 49.50 37.—

**Krevettenspiess (VN, 5Stk)** 34.50

**Lachsfilet (NOR)** 300g / 180g 38.— 30.—

**Marktfisch, ganz** 300g - 600g 36.50  
*je nach Angebot, fragen Sie unser Personal*

**Marktfischfilet** 300g / 180g 39.— 30.—  
*je nach Angebot, fragen Sie unser Personal*

## BEILAGEN (auf der nächsten Seite)

---

## HAUPTSPEISEN VOM BUCHENHOLZGRILL

---

### LA BISTECCA (CH) Inspiriert vom legendären Bistecca alla Fiorentina

*Das Fleisch wird am Knochen bis zu 12 Wochen im Reifekühlschank (mit Himalayasalzsteinen) veredelt. Dadurch erhält es eine angenehm nussige Note.*

mit Filet (CH) auf dem heissen Stein 18.—

*T-Bone-Steak am Stück/Knochen trocken gereift*

*ca. 800–1600g, Preis pro 100g (ab 2 Personen) + Beilage nach Wahl CHF 9.—*

ohne Filet (CH) auf dem heissen Stein 16.—

*Rindssteak am Stück/Knochen trocken gereift*

*ca. 800–1400g, Preis pro 100g (ab 2 Personen) + Beilage nach Wahl CHF 9.—*

CHATEAUBRIAND (CH) Preis/Person 67.—

*Mittelstück oder Kopf vom Rindsfilet, mit hausgemachter Sauce Béarnaise am Tisch tranchiert, auf Wunsch flambiert, ab 2 Personen 250g/Person, + Beilage nach Wahl CHF 9.—*

### FLEISCH inklusive Beilage nach Wahl

*Das Fleisch beziehen wir hauptsächlich aus der Schweiz und wird mit Olivenöl und einer eigenen Pyramidensalz-Gewürz-Mischung mariniert. Das Fleisch wird über der Buchenholzglut grilliert und mit hausgemachter Kräuterbutter und Chimichurri serviert.*

Filet vom Rind (CH) 300g / 180g 82.— 63.—

Rib-Eye Steak vom Black Angus Rind (CH) 300g / 180g 59.— 48.—

Entrecôte vom Rind (CH) 300g / 180g 58.— 47.—

Lammrack Kotelette am Stück (IRL) 300g / 180g 56.— 45.—

Halssteak vom Thurgauer Apfelschwein (CH) 300g / 180g 33.— 25.—  
*an einer Cognac-Marinade*

Pouletbrust (CH) 2 Stück / 1 Stück 35.— 26.—

St.Galler Olma Bratwurst (160g, CH) 22.50

## BEILAGEN

---

Prosecco-Risotto<sup>1</sup> nach Saison

Verdure al forno

Grüner Salat / Marktsalat an italienischem Hausdressing<sup>1</sup>, Limettendressing<sup>1</sup> oder French Dressing<sup>1</sup>

Getrübelter Kartoffelstock

Handgemachte Tagliolini<sup>3</sup>

Fenchel-Wasabi-Salat<sup>1</sup>

Pommes frites

*Unsere Pommes werden täglich aus frischen Kartoffeln, ohne Zusatzstoffe hergestellt. Je nach Stärkegehalt der Kartoffeln kann es deshalb vorkommen, dass die Pommes schnell braun und nicht jedesmal gleich «knusprig» werden.*

## OFT GESTELLTE FRAGEN

---

### Warum gibt es das Restaurant Lagerhaus?

*In erster Linie für uns selber. Wir mögen die einmalige Atmosphäre des Gastraumes und geniessen den Austausch mit unseren Gästen und unseren Mitarbeiterinnen sowie Mitarbeitern. Ein kleiner Apéro, ein grosses Essen, ein gutes Glas Wein und qualitative Spitzenprodukte, die es selten gibt.*

### Seid Ihr teuer?

*Nein, ganz im Gegenteil, wir sind sogar recht preiswert. Wir bereiten die Speisen mit grossem handwerklichem Engagement zu und kaufen die Rohprodukte von Händlern unseres Vertrauens. Wir achten auf die saisonalen und regionalen Gegebenheiten. Wir bezahlen unseren geschätzten Mitarbeitern ortsübliche Löhne, korrekt und regelmässig.*

*Wir bilden auch junge Menschen aus, um den Nachwuchs in der Gastronomie zu sichern. Das kostet Sorgfalt und Zeit und ist ein Grund für relativ hohe Kosten. Unsere Aufschläge sind weit geringer als branchenüblich.*

### Was ist Fait Maison?

*Das Label Fait Maison steht für hausgemachte Küche und zeichnet Restaurants aus, deren Speisen vollständig oder zum grössten Teil in der eigenen Küche frisch aus Rohprodukten zubereitet werden, ohne auf vorgefertigte Gerichte und Produkte zurückzugreifen.*



*Gerichte, die nicht vollständig den „Fait Maison“-Standards entsprechen, werden in unserer Speisekarte Rot gekennzeichnet.*

*So gewährleisten wir Transparenz für unsere Gäste und heben hausgemachte Speise besonders hervor.*

<sup>1</sup>*Gemüsebouillon als Würzmittel*

<sup>2</sup>*Roux als Bindemittel*

<sup>3</sup>*Produkte, welche nicht im Haus hergestellt werden  
(Tagliolini und Ravioli von Manufaktur Maista)  
(Orecchiette von Manufaktur Favouloza Pasta Pagluica)*

### Was ist Chimichurri?

*Chimichurri ist eine argentinische Kräutersauce. Zu den Hauptzutaten zählen Petersilie, Thymian, Oregano, Knoblauch, Öl, Essig, Salz und Pfeffer. Traditionell wird die Sauce zu gegrilltem Rindfleisch serviert. Wir finden aber, dass sie auch vorzüglich zu unserem restlichen Angebot vom Grill passt.*

### Habt Ihr Geschenkideen?

*Ja, vom Gutschein bis zum Überraschungsfest. Für den kleinen Rahmen im Weinkeller bis hin zum grossen Fest im einmaligen Festsaal im 1.OG oder einer Flasche Wein zum mitnehmen. Bitte fragen Sie uns.*

### Wenn mir etwas nicht passt?

*Für alle Anregungen, direkt an unsere Mitarbeitende gerichtet, sind wir sehr dankbar. Nur so geben Sie uns die Möglichkeit, Sie zufrieden zu stellen. Wenn Ihnen etwas nicht schmeckt, liegt es an Ihrer Gewohnheit oder an uns:*

*Gleich zurückschicken! Es kann durchaus etwas schief gelaufen sein.*

*Hausgemachte frische Speisen haben keine Stabilisatoren und keine Geschmacksverstärker und es sind Menschen am Werk, die jedes einzelne Gericht herstellen.*

### Brotdeklaration:

*Gallusstabbrot: Lichtensteiger, Schweiz*

*Brioche Toastbrot: Schweiz*

*Schraubenbrot hell und dunkel: Liechtenstein*

*Glutenfreie Brötchen: Deutschland*