



MITTAGSSPEZIAL

voraus ein Menüsalat oder eine Menüsuppe

Ricotta-Zitronen-Risotto¹ (vegi) 21.50

Gefüllte Peperoni (vegi) 23.50
mit Tomatencouli¹ und frittiertem Federkohl

Wolfsbarschfilet (GRC, 180g) 25.50
dazu zweierlei glasierte Karotten mit Zwiebeln, Knoblauch und Schnittlauch

Hohrückensteak (CH, 180g) 28.50
dazu zweierlei glasierte Karotten mit Zwiebeln, Knoblauch und Schnittlauch

zusätzliche Beilage 5.50
(Saison Risotto¹, hausgemachte Pommes frites, getrüffelter Kartoffelstock)

GESUND UND LEICHT

Schweizer Pouletbrust (CH, 1 Stück) 24.50
mit Marktsalat¹

Spargelcremesuppe¹ (gross) 10.50
mit Kräuter-Croutons

VORSPEISEN

Tatar vom jungen Rind aus der Schweiz von Hand zubereitet 29.50
auch als Hauptgang erhältlich 39.50

Feta al forno 16.50
Schafskäse aus dem Ofen mit Olivenöl, Knoblauch, Zwiebeln und Rosmarin

Menüsalat¹ oder Menüsuppe² 5.50

Gambas al Ajillo 19.50
Krevetten im Olivenöl, mit Knoblauch, getrockneten Tomaten und Petersilie

AUS DER PASTAWERKSTATT

Cinque-Pi mit Basilikum

mit Tagliolini³ 27.50

mit Ravioli³ 29.50



VOM BUCHENHOLZGRILL

mit Holz aus den heimischen Wäldern

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

Erdbeermuffins mit Rahm und Früchten	6.50
--	------

WEIN DER WOCHE

	75CL	10CL
Malanser Pinot Blanc , Weingut Donatsch, Malans, CH 2022	69.–	9.–
Perbacco Nebbiolo , Vietti, Piemont, ITA	68.–	9.–



¹Gemüsebouillon als Würzmittel

²Roux als Bindemittel

³Produkte, welche nicht im Haus hergestellt werden
(Tagliolini und Ravioli von Manufaktur Maista)

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