

AKTUELL AUF UNSERER
MITTAGSKARTE
19. November - 22. November

MITTAGSSPEZIAL

voraus ein Menüsalat oder eine Menüsuppe

Randen-Wasabi-Risotto (vegi)	21.50
Rotes Gemüse Thai Curry (vegi) mit Jasminreis	24.50
Rotes Forellen-Filet (180g, ITA) vom Buchenholzgrill dazu cremiger Lauch mit Béchamelsauce	25.50
Hohrückensteak (200g, CH) vom Buchenholzgrill dazu cremiger Lauch mit Béchamelsauce	28.50
zusätzliche Beilage (Saison Risotto, hausgemachte Pommes frites, getrüffelter Kartoffelstock)	5.50

GESUND UND LEICHT

Schweizer Pouletbrust (CH, 1 Stück) mit Marktsalat	24.50
Pastinakencremesuppe (gross) mit Vannilleschaum	9.80

VORSPEISEN

Tatar vom jungen Rind aus der Region von Hand zubereitet	28.50
auch als Hauptgang erhältlich	38.50
Feta al forno Schafskäse aus dem Ofen mit Olivenöl, Knoblauch, Zwiebeln und Rosmarin	16.50
Menüsalat oder Menüsuppe	5.50
Gambas al Ajillo Krevetten im Olivenöl, mit Knoblauch, getrockneten Tomaten und Petersilie	19.50

AUS DER PASTAWERKSTATT

Thymian-Rotweinjus mit gebratenen Austernpilzen

mit Tagliolini	26.50
mit Ravioli	28.50



VOM BUCHENHOLZGRILL

mit Holz aus den heimischen Wäldern

Filet rosa gebraten vom Rind aus der Region (CH, 160g) mit Saison Prosecco Risotto und Marktgemüse	51.50
Entrecôte rosa gebraten vom Rind (CH, 180g) mit hausgemachten Pommes frites und Marktgemüse	44.50
Lagerhausspiess vom Rind mit Speck (CH, 160g) mit hausgemachten Pommes frites und Marktgemüse	27.50
Flank Steak vom Rind (CH, 200g) mit hausgemachten Pommes frites und Marktgemüse	31.50
Thunfischfilet (Gelbflossen, FA071, 180g) mit hausgemachten Pommes frites und Marktgemüse	37.00
St.Galler Bratwurst (CH, 160g) mit hausgemachten Pommes frites und Marktgemüse	17.50

VOM BUCHENHOLZGRILL, AUF DEM HEISSEN STEIN

Filet vom jungen Rind aus der Region (CH, 250g) ab 2 Personen/Preis pro Person	63.00
Entrecôte vom jungen Rind aus der Region (CH, 250g) ab 2 Personen/Preis pro Person	46.50

HAUSGEMACHTE BEILAGEN

9.00
Saison Prosecco Risotto, Pommes frites, Tagliolini, grüner Salat,
Marktsalat, getrüffelter Kartoffelstock, Verdure al forno

WOCHENDESSERT

Stracciatella-Mousse mit Früchten	6.50
---	------

WEIN DER WOCHE

	75CL	10CL
Malanser Pinot Blanc , Georg Fromm, Malans, GR 2022	72.50	9.50
Perbacco Nebbiolo Langhe , Nebbiolo, Vietti, Piemont, 2021	68.—	9.—

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