

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 fungiert Jérôme Brunner als Betriebsleiter.

Er wird dabei von Terry Gähwiler (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

Tatar vom jungen Rind (CH)	28.50
<i>von Hand geschnitten, mit Kapern und Zwiebeln, leicht mit Cognac parfümiert dazu Toast, Butter und Chili</i>	
auch als Hauptgang erhältlich	38.50
Gratinierter Ziegenkäse (FR)	17.50
<i>mit Baumnüssen und Honig dazu Cicorino Rosso Salat an Limettendressing</i>	
Aubergine vom Grill	17.50
<i>mit Feta, Zwiebeln, Knoblauch und Balsamico</i>	
Feta al forno	16.50
<i>Schafskäse aus dem Ofen mit Olivenöl, Knoblauch, Zwiebeln und Rosmarin</i>	
Marktsalat	13.80
<i>bunter Blattsalat an italienischem Hausdressing, Limettendressing oder French Dressing mit saisonalem Gemüse und geröstetem Knoblauchbrot</i>	
Grüner Salat	9.80
<i>bunter Blattsalat an italienischem Hausdressing, Limettendressing oder French Dressing</i>	
Tagessuppe	9.80
<i>unser Service gibt Ihnen Auskunft</i>	

VORSPEISEN AUS DEM MEER

Fritto Misto di Mare	19.80
<i>Tintenfisch (ITA), Krevetten (VN) und Marktfisch frittiert dazu hausgemachte Knoblauch-Mayo</i>	
Ein Zusammenspiel von Feld und Grill	17.80
<i>zarter Tintenfisch (ITA) vom Buchenholzgrill auf Fenchel-Wasabi-Salat</i>	
Gambas al Ajillo	19.50
<i>Krevetten (VN) in Olivenöl, mit Knoblauch, Zwiebeln, getrockneten Tomaten und Kräuter</i>	
Muschel-Dienstag	
<i>Dienstagabends gibt's Feriengefühle im Restaurant Lagerhaus. Miesmuscheln und weitere Meerestiere lassen Sie den Montagsblues vergessen.</i>	

VORSPEISEN AUS DER PASTA PRODUKTION

Ricotta-Ravioli Pomodoro oder al Burro con Salvia	21.50
<i>Ravioli gefüllt mit Ricotta und Parmesan mit hausgemachter Tomatensauce, Cherrytomaten oder mit Butter und frischem Salbei</i>	
Frische Bio Tagliolini Pomodoro (vegan) oder al Burro con Salvia	18.50
<i>Bio Tagliatelle mit hausgemachter Tomatensauce und Cherrytomaten (vegan) oder mit Butter und frischem Salbei</i>	

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.

HAUPTSPEISEN

VEGETARISCH

Grillkäse mariniert mit Harissa	27.80
<i>dazu servieren wir Verdure al forno und Chimichurri</i>	
Ricotta-Ravioli Pomodoro oder al Burro con Salvia	31.50
<i>Ravioli, gefüllt mit Ricotta und Parmesan mit hausgemachter Tomatensauce und Cherrytomaten (vegan) oder mit Butter und frischem Salbei</i>	
Prosecco-Risotto nach Saison	22.50
<i>unser vielgepriesener Prosecco-Flauder-Risotto, je nach Saison in einer anderen Geschmacksrichtung</i>	
Frische Bio Tagliolini Pomodoro (vegan) oder al Burro con Salvia	26.50
<i>Bio Tagliatelle mit hausgemachter Tomatensauce und Cherrytomaten (vegan) oder mit Butter und frischem Salbei</i>	

HAUPTSPEISEN VOM BUCHENHOLZGRILL

AUS DEM MEER inklusive Beilage nach Wahl

Unser Fischangebot halten wir bewusst klein, damit wir nur qualitativ hochwertige Produkte anbieten können. Auf Grund dieses bewussten Einkaufs kann es vorkommen, dass nicht das ganze Angebot stets verfügbar ist.

Thunfischfilet Gelbflossen (FAO71)	300g / 180g	49.50	37.—
Krevettenspiess (VN)			33.50
Lachsfilet (NO)	300g / 180g	37.—	29.—
Marktfisch	300g / 180g	39.—	30.—
<i>je nach Angebot, fragen Sie unseren Service</i>			

BEILAGEN

Prosecco-Risotto nach Saison

Verdure al forno, Saisongemüse aus dem Ofen

grüner Salat / Marktsalat

getrüffeltes Kartoffelstock

Frische Bio Tagliolini

Fenchel-Wasabi-Salat

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.*

HAUPTSPEISEN VOM BUCHENHOLZGRILL

LA BISTECCA Inspiziert vom legendären Bistecca alla Fiorentina

Die Rinderrücken beziehen wir von der Metzgerei Bechinger St.Georgen. Das Fleisch wird am Knochen bis zu 12 Wochen im Reifekühlschank (mit Himalayasalzsteinen) veredelt. Dadurch erhält es eine angenehm nussige Note.

mit Filet 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 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	81.—	59.—
Rib-Eye Steak vom Black Angus Rind (CH)	300g / 180g	59.—	46.—
Entrecôte vom Rind (CH)	300g / 180g	57.—	44.50
Lammrack Kotelette am Stück (IRL)	300g / 180g	54.—	44.—
Halssteak vom Thurgauer Apfelschwein <i>an einer Cognac-Marinade</i>	300g / 180g	31.50	24.—
Pouletbrust (CH)	2 Stück / 1 Stück	37.—	28.—
St.Galler Olma Bratwurst (160g)			22.50

BEILAGEN

Prosecco-Risotto *nach Saison*

Verdure al forno, *Saisongemüse aus dem Ofen*

grüner Salat / Marktsalat

getrübelter Kartoffelstock

Frische Bio Tagliolini

Fenchel-Wasabi-Salat

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 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.

Sie hätten auch gerne ein Geschäft?

Träumen Sie nicht – machen Sie es!