

speisekarte

DIE 3 SCHÖNSTEN WORTE IM LEBEN:

essen

ist

fertig

WER **a** SAGT MUSS AUCH **PERO** SAGEN

Negroni Sbagliato

CHF 14.00

Green Spritz

Prosecco | P31 | Soda

CHF 13.50

Prosecco SCHUSS

Prosecco | Bio Fruchtlikör

CHF 11.00

ALKOHOLFREI

Cucumis – Gurkenlimonade

CHF 7.50

NO Lagser Spritz

San Bitter | Bitter Lemon | Grapefruitsaft | Soda

CHF 10.50

Alkoholfreier Prosecco

Pierre Chavin | Pierre Zero Sparkling | Chardonnay

CHF 8.00

ODER DOCH LIEBER WAS FLÜSSIGES....

Grappa klar	2 cl	9.00
Grappa barrique	2 cl	10.00
Plantation Barbados Rum	4 cl	13.00
Daguot Gin	4 cl	15.00
GinSTR Stuttgart Dry Gin	4 cl	15.00
Engine Gin	4 cl	15.00
Oban Whisky	4 cl	13.00
Lagavulin 16 Years Whisky	4 cl	15.00
Remy Martin VSOP Cognac	2 cl	9.00
Bitter und Liqueure Appenzeller Braulio Röteli Ramazotti Cynar Pastis Averna	4 cl	7.00
Fruchtbrände Alte Birne Alte Zwetschge Alte Quitte Himbeere Marille	2 cl	7.00
Heuschnaps	2 cl	7.00
Baileys	4 cl	8.00
Martini Bianco Vermouth	4 cl	7.00
Antica Formula Vermouth rosso	4 cl	7.00
Negroni klassisch		15.00

LONGDRINK + CHF 3.00

süßes

Affogato al caffè 8.00
Vanilleglace | Espresso

Lagser Tiramisu 12.50

Spaghettieis 11.50
Vanilleglace | Rahm | Erdbeersauce | weisse Schoggistreusel

Vermicelle 13.50
Vanilleglace | Meringue | Rahm

Gerührter Eiskaffee 13.50
Mocca | Kirsch | Rahm

LAGSER Sticky rice im Glas 12.50
Mango | Mandeln | Kokos

Hausgemachte Glace
Sauerrahm | Granatapfel-Rhabarber

Glace von Carte D`or
Schoggi | Vanille | Stracciatella | Baumnuss
Erdbeere | Mocca | Zitrone

+ Rahm 1.50

**Weitere hausgemachte Glace | Sorbet nach
Tagesangebot – fragt uns!!!**

Angaben zu Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte
Reaktionen auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem
Team

alle Preise inklusive Mwst.

SUPPEN

Erbsen-Wasabi Crèmesuppe 14.50
Erdnüsse

Borschtsch 15.50
Randen | Kabis | Kartoffeln | Crème fraîche | Poulet

saLate | VORSPEISEN

Blattsalat 13.50
Eingelegtes Gemüse | gerösteter Kernmix | Kräuter

Nüsslisalat 17.50
Ei | Speck | Belper Knolle

Hausgemachte Dressings zur Wahl
French | Balsamico | Grapefruit-Mandel-Rosmarin

Burrata 20.50
Wilder Broccoli | Süsskartoffel | Ananas | Kräuter

Rindstatar | Zwiebel 70 g 23.50
Toastbrot | Eigelbcreme | Schnittlauch 130 g 33.50
Belper Knolle | rote Zwiebeln

Gebeiztes Zanderfilet 24.00
Griechischer Joghurt | Karotte | Pistazien | Kräuter | Miso

HAUPTGÄNGE

steaks

mit Jus, Kräuterbutter und Ofengemüse

Kotelette vom Thurgauer Apfelschwein 240 g 29.00

Kalbs-Hohrücken 200 g 42.00

Rib Eye 200 g 42.00

Rindsfilet 180 g 43.00

Beilagen 7.00

Rosmarinkartoffeln
Quarkpizokels
Pommes Frites | die Dicken

Saucen
wahlweise auch mit

Chimichurri
Pfeffersauce

Tagliolini Rindsfiletstreifen 33.50
Gemüse | Jus

Tagliolini Riesencrevetten 33.50
Tomaten | Babyblattspinat

Tafelspitz vom Rind 38.00
Bouillonkartoffeln | Gemüse | Meerrettich

Gebratenes Forellenfilet 42.00
Risotto | Zitrone | Thymian | Lauch

Marronschnitte 29.50
Karotte | Erbse | Apfel

KINDERKARTE

Portion Pommes Frites | die Dicken 9.50

Mini Portion Ofengemüse 4.00

Schwingerhörnli Tomate 12.00
Tomatensauce | Parmesankäse

Schwingerhörnli Gehacktes 15.00
Gehacktem | Apfelmus | Parmesankäse

Chicken Nuggets 16.00
Pommes Frites | die Dicken

Schweinsschnitzel 17.00
Pommes Frites

Fleischdeklaration
Rind: Schweiz, Irland
Schwein: Schweiz
Kalb: Schweiz
Riesencrevetten ASC: Vietnam
Zander: Estland
Forelle: Schweiz
Poulet: Schweiz

Brot: Bäckerei Romana Laax

vegan ODER vegetarisch?
frag gerne unser team nach
weiteren gerichten!