




Suppen

 Eierschwämmli-Suppe	klein	10.50
Minestrone	klein	10.50

Salate | Vorspeisen

 Blattsalate der Saison mit Datteltomaten, geröstete Sonnenblumenkernen		10.50
 Tomaten-Burrata-Salat an Rucolapesto		18.50
 Karamellierter Ziegenfrischkäse auf mariniertem Grillgemüse		21.00
Gebraten Riesencrevetten an Chili, Knoblauch, Olivenöl mit Ciabatta		19.00

Hausgemachte Dressings: italienisch, französisch oder himbeer

Vom Larnagser Galloway-Rind

Bratwurstschnecke (180g) auf Butterrösti	26.00
Brasato mit Quarkpizokel und Gemüse	32.00
Edelstücke vom Gallowayrind nach Verfügbarkeit	

Vom Beefer

Schweinskotelette (Schweiz ca. 260g)	32.00
Kalbskronenkotelette (Schweiz ca. 300g)	52.00
Rib Eye-Steak (Irland ca.250g)	48.00
Tomahawk-Steak (Irland ca.1Kg)	120.00

Beilagen: Butterrösti, Risotto oder Beilagensalat

Larnagser Hüttenklassiker

Hausgemachte Capuns Trockenfleischwürfel in Spätzleteig und Rahmbouillon mit Mangoldblättern umwickelt	29.50
Kalbsleberstreifen gebraten in Balsamicojus an Butterrösti	36.00
Tagliolini mit gebratenen Rindsfiletstreifen und Gemüse	29.50
Kalbsgeschnetzeltes Züricher Art mit Rösti	42.00
Fondue Chinoise à discretion pro Person Rind- und Kalbfleisch handgeschnitten dazu hausgemachte Saucen Früchte, Farmerkartoffeln, Frühlingsrolle und Reis	59.50

Fleischdeklaration:






Rind - Schweiz und Irland

Schwein - Schweiz

Kalb - Schweiz

Riesengarnelen MSC - Vietnam

Vegetarische und vegane Gerichte

 Eierschwämmli ragout auf Butterrösti	26.00
 Quark-Pizokels mit Gemüse und Alpkäse	24.50
 Hausgemachte vegetarische Capuns Mangoldwickel mit Zwetschgen, Aprikosen, Käse und Rahmbouillon	29.50
  Weisses Bohnenmousse mit in Sesamöl gebratenem Gemüse	22.00

 vegetarisch

 glutenfrei

 vegan

Süßes

  Affogato al Cafe (Vanilleglace mit Espresso)	7.50
 Schoggikuchen	7.50
Eiskaffee Larnags	10.50
 gedeckter Apfelkuchen mit Rumglace	10.50
Tobleronemousse	12.00
 Gebrannte Creme, Meringues, Vanilleglace und Caramelbirne	12.00
 Frische Erdbeeren mit Sauerrahmglace	12.00
 Hausgemachte Glace und Sorbet pro Kugel Vanille, Schoggi, Mocca, Sauerrahm, Erdbeer, Rum Mango, Apfel, Ananas	3.80

Bitte fragen Sie bei Bedarf nach unserer Allergenkarte
Preise inkl. MwSt.