




## Suppen

 Eierschwämmli-suppe	klein	10.50
Kraftbrühe mit Markklösschen	klein	11.50

## Salate | Vorspeisen

 Blattsalate der Saison mit Datteltomaten, geröstete Sonnenblumenkernen		10.50
 Tomaten-Burrata-Salat		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	34.00

## Vom Beefer

Schweinskotelette (Schweiz ca. 260g)	32.00
Kalbskronenkotelette (Schweiz ca. 320g)	52.00
Entrecote (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	31.00
Kalbsgeschnetzeltes Züricher Art mit Rösti	42.00
Rindsfilet "Stroganoff" mit Tagliolini	44.00
Fondue Chinoise à discretion pro Person Rind- und Kalbfleisch handgeschnitten dazu hausgemachte Saucen Früchte, Farmerkartoffeln, Frühlingsrolle und Reis	62.00

Fisch des Tages

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	24.00

-  vegetarisch
-  glutenfrei
-  vegan

## Süßes

  Affogato al Cafe (Vanilleglace mit Espresso)	7.50
 Schoggikuchen	7.50
Eiskaffee Larnags	10.50
 gedeckter Apfelkuchen	8.00
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, Erdbeere, Mango, Apfel, Ananas	3.80

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