

Suppen

- ▲ Kürbissuppe mit Kernen und Öl 10.50
- Kraftbrühe vom Gallowayrind mit Markklösschen 12.00

Salate | Vorspeisen

- 🍷 ▲ Blattsalate der Saison mit Datteltomaten, geröstete Sonnenblumenkernen 10.50
- ▲ caramelisierter Ziegenfrischkäse auf Randencarpacchio 19.50
- ▲ Nüsslisalat mit Ei und Brotcroûtons klein 12.00
gross 16.50
mit Speck + 2.00
mit Belperknolle + 2.00
- Gebraten Riesencrevetten an Chili, Knoblauch, Olivenöl mit Ciabatta 19.50

Hausgemachte Dressings: italienisch | französisch | himbeer

Vom Beefer

Schweinskotelette (Schweiz ca. 260g)	32.00
Kalbskronenkotelette (Schweiz ca. 300g)	52.00
Entrecôte (Irland ca.230g)	52.00
Tomahawk-Steak (Irland ca.1Kg)	120.00

Beilagen: Butterrösti, Risotto oder Beilagen-Salat

Fleischdeklaration:

Rind - Schweiz und Irland

Schwein - Schweiz

Kalb - Schweiz



Riesengarnelen MSC - Vietnam

Larnagser Hüttenklassiker

Hausgemachte Capuns	29.50
Trockenfleischwürfel in Spätzleteig und Rahmbouillon mit Mangoldblättern umwickelt	
Kalbsleberstreifen gebraten in Balsamicojus an Butterrösti	36.00
Rindsfilet "Stroganoff" mit Tagliolini	44.00
Tagliolini mit gebratenen Rindsfiletstreifen und Gemüse	31.00
Fisch des Tages	
Ab 2 Personen	
Fondue Chinoise à discretion pro Person	59.50
Rind- und Kalbfleisch handgeschnitten dazu hausgemachte Saucen Früchte, Farmerkartoffeln, Frühlingsrolle und Reis	

Vegetarische und vegane Gerichte



▶ Quark-Pizokels mit Gemüse und Alpkäse 26.00

 ▶ Vegane Capuns 29.50
 Mangoldwickel mit Zwetschgen, Aprikosen,
Hafermilch | veganer Parmesan


Ab 2 Personen

Käsefondue mit Ruchbrot p. P. 29.50
-mit Kartoffeln 4.00

▶ Fondue Larnags 37.00
mit allem was dazu gehört
Brot | Kartoffeln | Tomaten | saure Gurken | Silberzwiebeln

- ▶ 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
▲ Hausgemachte Glace pro Kugel Vanille, Schoggi, Mocca, Sauerrahm, Erdbeere, Rum	4.00
▲ Hausgemachte Sorbets pro Kugel Mango, Apfel, Ananas	4.00

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