

Suppen

| | |
|--|-------|
| 🌿 Curry-Kokos-Suppe mit gebratener Riesencrevette | 16.50 |
| Kraftbrühe vom Gallowayrind mit Markklösschen | 14.50 |

Salate | Vorspeisen

| | |
|---|----------------------------|
| 🍷 🌿 Blattsalate der Saison mit Datteltomaten, geröstete Sonnenblumenkernen | 12.00 |
| 🌿 Nüsslisalat mit Ei und Brotcroûtons | klein 14.00 gross 18.00 |
| mit Speck | + 3.00 |
| mit Belperknolle | + 3.00 |

Hausgemachte Dressings: italienisch | französisch | himbeer

| | |
|--|-------|
| Wintersalat mit Feigen, Baumnüsse und Rehschinken | 23.00 |
|--|-------|

| | |
|--|-------|
| Tagliolini mit schwarzem Trüffel und Parmesan | 26.00 |
|--|-------|

Vom Beefer

| | |
|---|--------|
| Lammracks (Irland ca. 230g) | 49.00 |
| Kalbskronenkotelette (Schweiz ca. 280g) | 56.00 |
| Entrecôte (Irland ca.230g) | 52.00 |
| Tomahawk-Steak (Irland ca.1Kg) für 2 – 3 Personen mit 2 Beilagen | 135.00 |

Gemüse | Kräuterbutter | Kalbsjus

Beilagen:

Risotto | Butterrösti | Beilagen-Salat

Fleischdeklaration:

Rind - Schweiz und Irland

Schwein - Schweiz







Kalb - Schweiz

Riesencrevetten MSC - Vietnam


Larnagser Hüttenklassiker




| | |
|---|--------------|
| Hausgemachte Capuns | 29.50 |
| Trockenfleischwürfel in Spätzleteig und Rahmbouillon mit Mangoldblättern umwickelt | |
| Kalbsleberstreifen gebraten in Balsamicojus an Butterrösti | 36.50 |
| 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 | 62.00 |
| Rind- und Kalbfleisch handgeschnitten dazu hausgemachte Saucen Früchte, Farmerkartoffeln, Frühlingsrolle und Reis | |

Vegetarische und vegane Gerichte

| | |
|---|-------|
|  Pasta-Fregola-Sarda mit Gemüse und Belperknolle | 26.50 |
|   Vegetarische Capuns Mangoldwickel mit Zwetschgen, Aprikosen, Gemüserahmbouillon Parmesan | 29.50 |
|    Weisses Bohnenmousse mit in Sesamöl gebratenes Gemüse | 25.00 |

Ab 2 Personen

| | |
|---|---------------|
| Käsefondue mit Ruchbrot p. P. -mit Kartoffeln | 29.50 7.00 |
|  Fondue Larnags mit allem, was dazu gehört Brot Kartoffeln Tomaten saure Gurken Silberzwiebeln | 37.00 |

-  vegetarisch
-  glutenfrei
-  vegan

Süßes

| | | |
|----|--|-------|
| 🍷🌿 | Affogato al Cafe (Vanilleglace mit Espresso) | 7.50 |
| 🌿 | Schoggikuchen | 8.00 |
| | 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 | 4.00 |
| 🌿 | Hausgemachte Sorbets pro Kugel Mango, Apfel, Ananas | 4.00 |
| | Rahm | 1.50 |

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