





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	28.00
--	-------

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	31.50
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.