

Suppen

Gelbe-Paprika-Suppe
mit gebratener Riesencrevette 18.00

Kraftbrühe vom Gallowayrind
mit Steinpilzravioli 15.00

Salate | Vorspeisen

🍷 🌿 Blattsalate der Saison mit Datteltomaten,
geröstete Sonnenblumenkernen 12.50

🌿 Nüsslisalat mit Ei und Brotcroûtons 14.00
mit Speck + 3.00
mit Belperknolle + 3.00

Hausgemachte Dressings: italienisch | französisch | himbeer

Brasato-Ravioli 22.00
Jus | Kerbel | Zwiebelkonfi | Parmesan

🍷 Gebeizter Swiss-Alpin-Lachs 22.00
Stangensellerie | Apfel

🍷 🌿 Caramellisierter Ziegenkäse 23.50
Randencarpaccio | Baumnüssen | Apfel

Larnagser Hüttenklassiker

Hausgemachte Capuns 32.00
Trockenfleischwürfel in Spätzleteig und
Rahmbouillon mit Mangoldblättern umwickelt

Kalbsleberstreifen gebraten in Balsamicojus 39.00
an Butterrösti

Rindsfilet "Stroganoff" mit Tagliolini 46.00

Tagliolini mit gebratenen Rindsfiletstreifen 34.00
und Gemüse

Fisch des Tages

Ab 2 Personen auf Vorbestellung

Fondue Chinoise à discretion pro Person 62.00
Rind- und Kalbfleisch handgeschnitten
dazu hausgemachte Saucen
Früchte, Farmerkartoffeln, Frühlingsrolle und Reis

Vom Beefer

Lamm Entrecôte (Irland 200g) 48.00

Kalbskronenkotelette (Schweiz ca. 280g) 56.00

Entrecôte (Irland ca.230g) 52.00

Tomahawk-Steak (Irland ca.1Kg) 135.00
Optimal für 2 Personen mit 2 Beilagen

Gemüse | Kräuterbutter | Kalbsjus

Beilagen:

Risotto | Butterrösti | Beilagen-Salat

Fleischdeklaration:






Rind – Schweiz, Irland, Deutschland

Schwein - Schweiz

Kalb - Schweiz




Riesengarnelen MSC - Vietnam

Vegetarische und vegane Gerichte









 Quark-Pizokels mit Gemüse und Alpkäse	28.00
 Vegetarische Capuns Mangoldwickel mit Zwetschgen, Aprikosen, Gemüserahmbouillon Parmesan	32.00
   Linsen-Kichererbsen-Curry Pak Choi	26.00

Ab 2 Personen

Käsefondue mit Ruchbrot p. P.	29.50
-Portion Kartoffeln	7.00
-Silberzwiebeln, Tomaten, Gurken	7.00

-  vegetarisch
-  glutenfrei
-  vegan

Süßes

  Affogato al Cafe (Vanilleglace mit Espresso)	7.50
 Schoggikuchen	8.00
Eiskaffee Larnags	10.50
 gedeckter Apfelkuchen mit Rosinen	8.50
 Tobleronemousse	14.00
 Nelson's-Haselnuss-Variation	14.00
 Hausgemachte Glace pro Kugel Vanille, Schoggi, Mocca, Sauerrahm, Erdbeere	4.50
 Hausgemachte Sorbets pro Kugel Mango, Apfel, Ananas	4.50
Rahm	1.50

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