

## 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.