





Suppen

 Curry-Kokos-Suppe mit gebratener Riesengrille	17.50
Kraftbrühe vom Gallowayrind mit Markklößchen	14.50

Salate | Vorspeisen

  Blattsalate der Saison mit Datteltomaten, geröstete Sonnenblumenkernen	12.50	
 Nüsslisalat mit Ei und Brotcroûtons mit Speck	14.00	
	+	3.00
mit Belperknolle	+	3.00

Hausgemachte Dressings: italienisch | französisch | himbeer

Wintersalat mit Feigen, Baumnüsse und Rehschinken	23.50
--	-------

Riesengrillen mit Ciabatta Knoblauch, Chili, Olivenöl	22.00
--	-------

Caramellisierter Ziegenkäse auf Randencarpaccio mit Baumnüssen	23.50
---	-------

Larnagser Hüttenklassiker

Hausgemachte Capuns 32.00
Trockenfleischwürfel in Spätzleteig und
Rahmbouillon mit Mangoldblättern umwickelt

Kalbsleberstreifen gebraten in Balsamicojus 38.00
an Butterrösti

Rindsfilet "Stroganoff" mit Tagliolini 46.00

Tagliolini mit gebratenen Rindsfiletstreifen 32.50
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

Lammracks (Irland ca. 230g) 52.00

Kalbskronenkotelette (Schweiz ca. 280g) 56.00

Entrecôte (Irland ca.230g) 52.00

Tomahawk-Steak (Irland ca.1Kg) 135.00
für 2 – 3 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
   Weisses Bohnenmousse mit in Sesamöl gebratenes Gemüse	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
 Gebrannte Creme, Meringues, Vanilleglace und Caramelbirne	13.00
 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.