

# TEGIA LARNAGS

## Gruppenmenüauswahl Sommer 2026

### Salate & Vorspeisen

#### **Gemischte Blattsalate | Kirschtomaten | Radiesli | Kernen 13.00**

- + mariniertes, gepickeltes Gemüse 3.00
- + Belper Knolle 3.00
- + Sautierte Pilze 5.00

Mit hausgemachten Dressings: italienisch | französisch | himbeer

#### **Burrata 50g 11.00**

- + Marinierte Tomaten | Kräutersalat | gepickelte Zwiebeln 7.00
- + Geröstetes Brot | Honig | Pistazien 5.00
- + Lauwarmes Grillgemüse | Chimichurri 7.00

#### **Lostallo Lachs 18.00**

- + Mariniert | Fenchelsalat | Safran | Orange 6.50
- + Mariniert | Stangensellerie | grüner Apfel | Creme Fraiche 6.50
- + Ceviche | Gurkenrelish | Lime | Avocado 6.50
- + Lauwarm | Pasta Fregola Sarda | Tomaten | Kräuter 8.50

#### **Ziegenfrischkäse 13.50**

- + Randen | grüner Apfel | frische Kräuter 8.00
- + Mariniert | Stangensellerie | grüner Apfel | Creme Fraiche 8.00
- + Mariniert | Fenchelsalat | Safran | Orange 8.00

## Suppen

<b>Kürbis   geröstete Kerne   Brotchip</b>	<b>13.00</b>
<b>Randen Gazpacho   Feta Creme   Wildkräuter   Apfel</b>	<b>16.00</b>
<b>Pilzcreme   Croutons   Kräuter</b>	<b>13.00</b>
<b>Rübli-Ingwer</b>	<b>13.00</b>
+ Gebratene Riesencrevette	5.00
+ Poulet Saté	4.00
<b>Gelbe Paprika</b>	<b>13.00</b>
+ Gebratene Riesencrevette	5.00
+ Mini Kalbshacktätschli	5.00

## Zwischengänge

<b>Tagliolini   Eierschwämmli ragout</b>	<b>21.00</b>
<b>Petersilienrisotto   gebratener Lostallo Lachs</b>	<b>26.00</b>
<b>Pasta Fregola Sarda   Jakobsmuschel</b>	<b>24.00</b>
<b>Ravioli   geschmortes vom Larnagser Gallowayrind</b>	<b>24.00</b>
<b>Rocklobster   Tagliarini   Hummerbisque</b>	<b>26.00</b>

## Hauptgänge

Bei exklusiver Nutzung des Restaurants von 50-80 Personen

**Duo vom Rind** **58.00**

Tomahawk | geschmortes Bäggli | 2 Beilagen | Wurzelgemüse

**Rindsfilet am Stück 160g** **54.00**

Kartoffelgratin | Spinatrisotto | glasiertes Wurzelgemüse

**Kalbshohrücken am Stück 160** **52.00**

Kräuterstock | Saisongemüse | Portweinjus

**Ossobuco** **42.00**

Polenta | mediterranes Ofengemüse | Gremolata

## Hüttenklassiker

Gruppen ab 15 bis 30 Personen während Restaurantbetrieb

**Kalbsrahmragout** **39.00**

Rösti | Quarkpizokel | Wurzelgemüse

**Kalbsgeschnetzeltes Züricher-Art** **46.00**

Rösti | Quarkpizokel | Wurzelgemüse

**Tafelspitz vom Rind** **38.00**

Meerrettich | Petersilienkartoffel | Gemüsestreifen

**Brasato** **36.00**

Quarkpizokel | Rotweinsauce | Gemüsestreifen

**Rindsfilet Stroganoff** **46.00**

Tagliolini oder Reis

## Vegane Gerichte

Gerne eine einheitliche Option als Alternative für die Gruppe

**Smashed Potatoe** **28.50**

Bratapfel | eingelegtes Gemüse | Sojajoghurt

**Linsen Kichererbsen-Curry** **28.50**

Reis | Saisonales Gemüse mit Sesam

**Gebackene Süsskartoffel** **28.50**

Koriander | Pistaziencrumble | Ahorn-Senfsauce

**Vegi oder Vegane Capuns** **32.50**

Aprikosen | Zwetschgen | Gemüsebouillon | überbacken

## Dessert

**Tobleronemousse** **12.00**

Saisonfrüchte | Rahm

**Schoggi Variation** **14.00**

Mousse | Glace | Kuchen

**Apfel** **16.00**

Blätterteig | Calvados | Butterstreusel | Vanilleglace | Nüsse

**Creme Brulée** **14.00**

Erdbeeren | Erdbeereise

**Kuchen zum Kaffee** **8.00**

Bündnernusstorte | Schoggikuchen

**Affogato** **8.50**