

Sommergerichte 2020

Highlights

Club Sandwich „The great Gatsby“

Der Nummer 1 Sommerhit im Lägerstübli. Pouletfilet, Specktranchen, Tomatenscheiben, Coleslaw Salat, Mayonnaise und Cocktail-Sauce. Alles „verpackt“ in knusprigen Toastscheiben. Serviert mit Wedges und Kräutersauerrahm. CHF 29.50

Benjamin`s Southwest BBQ Spare Ribs an fantastischer Spezialmarinade

Circa 350-380 Gramm Saftige Schweizer Schweinerippen. Serviert mit Mango Chutney, Sweet potato fries und Ofengemüse. +++ CHF 34.50

Sommerteller nach Wiener Art

Paniertes Schweizer Schweinefleisch oder panierte Schweizer Pouletbrust. Grosse Auswahl an assortierten Salaten, garniert mit Früchten. Pommes frites. CHF 27.50

Vitello Tonnato

Saftiger Schweizer Kalbfleischbraten, hauchdünn aufgeschnitten, bedeckt mit der einzigartigen Thon-Mayonnaise. Garniert mit Kapern und Zwiebelringen. ++ +++ CHF 28.50

Lägerstübli Classic

Boppelsen Tatar aus purem Schweizer Rindfleisch mit 14 verschiedenen Zutaten zubereitet. Mild, mittel oder scharf. Toast und Butter. ++ Portion CHF 32.50 Vorspeise CHF 24.50

Zürich Geschnetzeltes Schweizer Kalbfleisch geschwenkt in Champignonrahmsauce, serviert mit goldbrauner Rösti. CHF 42.50

Paris 200 Gramm Entrecôte. Hausgemachter Kräuterbutter. Serviert mit Pommes Allumettes. +++ CHF 44.50

Andaluse 200 Gramm argentinisches Rindsfilet serviert mit leicht pikanter Sauce Andaluse. Pommes Allumettes und würziger Spinat. ++ +++ CHF 52.50

Wien Dünn geklopftes Kalbsschnitzel frisch paniert, goldbraun in der Pfanne gebacken. Preiselbeeren-Konfit. Pommes Allumettes. ++ CHF 38.50

Buenos Aires Knusprige Schweizer Pouletflügeli, pikant mariniert mit Chimichurri Sauce. Im Körbchen serviert - Von Hand gegessen. Pommes frites. (circa 20 Minuten) ++ CHF 21.50

Cordon Bleu Factory

Grosszügig gefülltes Cordon Bleu aus dünn geklopftem Schweizer Kalb- oder Schweinefleisch. Frisch mit Mehl, Bio-Vollei und Paniermehl umhüllt. Knusprig in der Pfanne gebacken. Lassen Sie sich von dieser beliebten Spezialität begeistern.

Summertime Zart schmelzender Schweizer Käse, Mango und Peperoncini.

Pommes frites und Sommer Gemüse.

Schweinefleisch CHF 35.50 Kalbfleisch CHF 43.50

Sennentuntschi Würziger Schweizer Halbhartkäse, Speck, Zwiebeln, Peperoncini und Knoblauch. Pommes Allumettes.

Schweinefleisch CHF 34.50 Kalbfleisch CHF 42.50

Appenzeller Rezenter Appenzeller Käse und Trockenfleisch. Pommes frites.

Schweinefleisch CHF 32.50 Kalbfleisch CHF 40.50

Klassisch Extra viel sämiger Schweizer Halbhartkäse und saftiger Bauernschinken. Pommes frites.

Schweinefleisch CHF 29.50 Kalbfleisch CHF 37.50

Neu: Hausgemachtes Ketchup.

Poulet-, Kalb- und Schweinefleisch aus der Schweiz. Rindfleisch aus der Schweiz oder Südamerika.

++ ohne Laktose +++ ohne Gluten v Vegetarisch ** Vietnam/Zucht.

Über Zutaten die Intoleranzen hervorrufen können, informieren wir Sie auf Anfrage gerne.

Lägerstübli

Lägerstübli - Regensbergstrasse 3 - 8118 Boppelsen-Dorf

www.laegerstuebli.ch

Sommer Leckereien

Suppe

Erfrischende Ananas-Kokosnuss-Suppe

Verfeinert mit brasilianischem Zuckerrohrschnaps. Bedeckt mit Kokosnuss gerastbelt . ++ +++ CHF 10.50

Petites Surprises

Drei Gemüseknusperli * + ++ CHF 6.50 **3 Falafel Bällchen** ** + ++ CHF 7.50 **Drei Quesitos Medialuna**

(Knusprige Halbmonde aus Violife Cheddar Käse Alternative)** + ++ CHF 6.50 **Fünf vegane planted**

Crispy-Nuggets ** + ++ * + ++ CHF 7.50 **Fünf Herzige Samosas** ** + ++ CHF 6.50 **Drei Quinoa**

Hackbällchen ** + ++ CHF 7.50 **Drei Fisch-Knusperli** (Dorschfilet) * ++ CHF 6.80 **Drei Jalapeños mit**

sämiger Frischkäse Füllung (Rassige Paprikaschoten gefüllt mit Frischkäse) ** v CHF 7.50

*Hausgemachte Tartarsauce + ++ +++ / **Sweet and Sour Dip + ++

Schlemmerteller - Von allen Häppchen ein Bisschen. CHF 25.50

Appetit Macher

Frische Feigen mit warmem Taleggio Karamellisierte Walnüsse - Vinaigrette Dressing. v +++ CHF 14.50

Rauchlachs „Lucullus“ In Würfel geschnittener Schottischer Zucht Rauchlachs (Aquakultur) angerichtet auf Sommerblattsalaten. Erbsen und Fetakäse vollenden diese Kreation. CHF 16.50

Buffalo Mozzarella Sonnengereifte Tomaten und Schweizer Pfirsichstreifen an italienischer Dressing. Viel frischer Basilikum und Buffalo Mozzarella. +++ CHF 14.50

Salat Auslese

Tomaten-Mango-Gurke

Ein würdiger Sommersalat. Gross geschnittene Stücke an erfrischender Zitronen-Vinaigrette-Dressing. Gereicht mit gerösteten Toastbrotstücken. + ++ CHF 11.50

Thai Papaya salad - scharf

Für alle die es etwas rassiger lieben. Grüne Thai Papaya mit Sojasauce und Peperoncini. Geröstete Erdnüsse und Limette. ++ +++ CHF 14.50

Drunter und Drüber Salat Der frisch zubereitete „gemischte Salat nach Lägerstübli Art“. ++ +++ CHF 11.50

Knackiger Blattsalat

Frisch zubereiteter Salat aus einem Potpourri an Blattsalaten. ++ +++ CHF 10.00

Heiss geliebt

Pouletsalat an sämiger Curry-Ananas Sauce

Passt vollends wenn es wärmer ist. Schweizer Pouletfleisch an Curry-Mayonnaise. Angerichtet auf knackigen Gartensalaten an Hausdressing. +++ CHF 27.50

Währschafter Wurst-Käse-Salat „Ursula“

Mit sensationell feiner Riesen-Cervelat aus der Gastro Metzger in Adlikon. Viele assortierte Salate an delikater Lägerstübli Hausdressing. Pommes Allumettes. CHF 22.50

Mousaka vegan (Mehr vegane Gerichte finden Sie in der grünen Karte)

Herrliches Gericht aus Auberginen. „Lasagne“ gefüllt mit Sojahackfleisch, Tomaten und Kartoffeln. Mit Knoblauch, Zimt und Olivenöl gewürzt. + CHF 26.50

Salat-Dressings: French v ++ +++ French vegan + ++ +++ Vinaigrette + ++ +++ // Neu: hausgemachtes Ketchup

Deklaration: + Vegan ++ ohne Laktose +++ ohne Gluten v Vegetarisch
Über Zutaten die Intoleranzen hervorrufen können, informieren wir Sie auf Anfrage gerne.

Lägerstübli

Lägerstübli - Regensbergstrasse 3 - 8118 Boppelsen-Dorf

www.lägerstübli.ch