

Winterliche Vorspeisen klassisch

Zum auslöffeln

Rüebli-suppe „Père Noël“

Zum Auftakt empfehlen wir diese einmalige Suppe aus Karotten, Kartoffeln und Kokosnussmilch. Mit einem leichten Orangenaroma und Zimtgewürz. + + + + CHF 10.50

Petites surprises

Drei Gemüseknusperli * + + + CHF 7.50 Drei Falafel Bällchen ** + + + CHF 7.50 Drei Quesitos Medialuna * (Knusprige Halbmonde aus No-Muh-Rezent Käse Alternative) + + + CHF 7.50
Drei vegane plant based Shrimps * + + + CHF 7.50 Fünf Herzige Samosas ** + + + CHF 6.50
Drei Quinoa Hackbällchen ** + + + CHF 7.50 Drei Ingwer-Zwiebel Bällchen ** + + + CHF 7.50
Drei Eglifilets im hausgemachten Bierteig + + CHF 7.50 Drei Jalapeños mit sämiger Frischkäse Füllung** (Rassige Paprikaschoten gefüllt mit Frischkäse) ** v CHF 8.50
*Hausgemachte Tartarsauce + + + + / **Sweet and Sour Dip + + +

Von allen „Petites surprises Häppchen“ ein Bisschen

Schlemmerteller petite

(Ideal für zwei Personen zur Vorspeise oder als Hauptgang für eine Person): CHF 23.50

Schlemmerteller riche

Ideal für drei bis vier Personen zur Vorspeise: CHF 29.50

Appetit Macher

Frische Feigen mit warmem Taleggio. Karamellisierte Walnüsse - Vinaigrette Dressing. v + + + CHF 15.50

Ganze Artischocke mit Sauce Vinaigrette. Köstlich! Frisch zubereitet, zupfen und in der hausgemachten Sauce Vinaigrette aus vielen Zutaten geniessen. + + + + CHF 15.00

Lachs-Tatar aus Smoked Rüebli Bei uns zubereitet mit veganem Sauerrahm und frischem Dill. + + + CHF 15.50 - Als Hauptgang: CHF 28.50

Delikate Saison Salate

Salat Waldorf Endlich zurück auf der Karte! Der unwiderstehliche Klassiker aus Sellerie- und Apfelstreifen. Baumnüsse als Dekoration. + + + + CHF 12.50

Nüsslisalat mit gehacktem Ei CHF 10.50, Natur CHF 8.00, mit Speck und Croûtons CHF 12.50, mit lauwarmen Champignons CHF 11.50

Nüsslisalat Superior Gehacktes Ei, Speckwürfelchen, Croûtons und Champignons. + + CHF 15.50

Thai Papaya salad-Spicy Für alle die es rassig lieben. Grüne Thai Papaya mit Sojasauce, Peperoncini und Limettensaft. Geröstete Erdnüsse. + + + + CHF 14.50

Drunter und Drüber Salat Gemischter Salat nach Lägerstübli Art. + + + + CHF 11.50

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

Salat-Dressings: French v + + + + French vegan + + + + Vinaigrette + + + +

Deklaration: + Vegan + + ohne Laktose + + + ohne Gluten v Vegetarisch

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

Lägerstübli

Regensbergstrasse 3 - 8118 Boppelsen-Dorf

www.laegerstuebli.ch

Winter Juwelen klassisch

Pur Gourmet

Osso Buco „Gremolata“

Ein wahrlich würdiger Winterschmaus. Schweizer Kalbshaxen im Rotwein gegart. Die „Gremolata“ besteht aus Petersilie, Zitronenschale, Knoblauch und Salz und wird über die saftigen Haxen gestreut. Safranrisotto, mit würzigem Parmesan, separat in der Schale gereicht. CHF 46.50

Siedfleisch „Reine des Neiges“

Sous-vide gegartes Tafelspitz an königlicher Safransauce. Rahmsauerkraut und Salzkartoffeln. CHF 39.50

Schweizer Pouletbrust an Morchelrahmsauce

Nudeln und Gemüseauswahl. CHF 34.50

Schweizer Kalbssteak an Portweinsauce und Pinienkernen

aromatisiert mit Rosmarin. Ein herrliches Festtagsgericht! Gereicht mit Kroketten und Brokkoli mit Mandeln. CHF 56.50

Lachsforellenfilet „al limone“

In Butter gebratenes Lachsforellenfilet an Zitronenrahmsauce. Risotto und Blattspinat. CHF 32.50

Randen-Gnocchi „Crema di Salvia“

Geschwenkt in einer Pesto aus Salbei, Knoblauch und Pinienkernen, abgerundet mit zarten Erbsen und Cherrytomaten. CHF 26.50 + ++

Magischer Winterteller Für alle Leckermäulchen. Saisonale Auswahl an Gemüse. Haferrahm-Sauerkraut und Morchelragout. + +++ CHF 29.50 (ohne Morchelragout und Sauerkraut = glutenfrei)

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 an Champignonrahmsauce. Rösti. CHF 42.50

Provence 200 Gramm argentinisches Rindsfilet, Selection Dieter Meier. Mit Knoblauch, Zwiebeln und Kräutern serviert. Spinat und Pommes Allumettes ++ +++ CHF 58.50

Genf Argentinisches Entrecote (220 Gramm) Selection Dieter Meier überbacken mit hausgemachter Kräuterbuttersauce nach Lägerstübli Rezept. Serviert mit Pommes Allumettes. CHF 46.50

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. Mit Mehl, Bio-Vollei und Paniermehl umhüllt. Knusprig in der Pfanne gebacken. Lassen Sie sich von dieser beliebten Spezialität begeistern.

Hiver Zart schmelzender Gorgonzola Käse, Rohschinken und getrocknete Aprikosen. Pommes frites und saisonales Gemüse. Schweinefleisch CHF 35.50 Kalbfleisch CHF 45.50

Sennentuntschi Würziger Schweizer Halbhartkäse, Speck, Zwiebeln, Peperoncini und Knoblauch. Pommes Allumettes. Schweinefleisch CHF 34.50 Kalbfleisch CHF 45.50

Appenzeller Rezenter Appenzeller Käse und Trockenfleisch. Pommes frites. Schweinefleisch CHF 34.50 Kalbfleisch CHF 46.50

Klassisch Extra viel sämiger Schweizer Halbhartkäse und saftiger Bauernschinken. Pommes frites. Schweinefleisch CHF 29.50 Kalbfleisch CHF 39.50

Poulet-, Kalb- und Schweinefleisch aus der Schweiz. Rindfleisch von Dieter Meier, Ojo de agua, Argentinien
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