

Für alle fein

VEGAN

Zum auslöffeln

Rüebli-Suppe «Père Noelle» glutenfrei

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

Petites Surprises

NEU: Drei Blumenkohl Wings* + ++ +++ CHF 6.50 Drei Falafel Bällchen ** + ++ CHF 7.50
Drei Quesitos Medialuna (Knusprige Halbmonde aus No-Muh-Rezent Käse Alternative) ** + ++ CHF 6.50
Fünf planted Crispy-Nuggets ** + ++ +++ CHF 7.50 Fünf Herzige Samosas** + ++ CHF 6.50
Drei Quinoa Hackbällchen ** + ++ CHF 7.50 Drei vegetarische Jalapeños mit sämiger Frischkäse
Füllung (Rassige Paprikaschoten gefüllt mit vegetarischem Frischkäse) ** v CHF 7.50 Drei Ingwer-Zwiebel
Bällchen ** + ++ CHF 6.50 *Hausgemachte Tartarsauce + ++ +++ / **Sweet-and-Sour Dip + ++ ++

Von allen „Petites Surprises Häppchen“ ein Bisschen
Schlemmerteller petite Ideal für 2 Personen zur Vorspeise oder als
Hauptgang für eine Person: CHF 23.50
Schlemmerteller riche Ideal für 3-4 Personen zur Vorspeise: CHF 29.50

Appetit Macher

Frische Feigen mit warmem No Muh Käse

Karamellisierte Walnüsse, Vinaigrette Dressing. + ++ +++ 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

Wild Foods Wood Smoked Rüebli Lachs Zubereitet mit veganem Sauerrahm und frischem Dill. + ++ CHF 15.50

Delikate Saisonsalate

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

Nüsslisalat Varianten Natur CHF 8.00 | mit lauwarmen Champignons CHF 11.50 | mit Croûtons und pflanzlicher Speck Alternative CHF 12.50

Nüsslisalat superior vegan

Mit pflanzlichem Speck, Croûtons und Champignons. + ++ CHF 15.50

Thai Papaya salad - spicy

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

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

Knackiger Blattsalat Salat aus einem Potpourri von Blattsalaten. + ++ +++ CHF 10.00

Salat Dressings: French vegan + ++ +++ Vinaigrette + ++ +++
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.laegerstuebli.ch

Winter Perlen

VEGAN

Pur Gourmet

Magischer Winterteller

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

The green mountain Steak* an Feigen-Rosmarinsauce

aromatisiert mit einem Hauch von frischem Rosmarin. Safranrisotto und Saisongemüse. + ++ CHF 34.50

Plant based Chicken** an Morchelsauce

An sämiger Sauce mit Morcheln, verfeinert mit Sojarahm. Nudeln und Gemüseauswahl. + ++ CHF 34.50

The Rock Einzigartiger Lägerstübli „Double Cheese Burger“ mit würzigem Spinat, Tomatenscheiben, No-Muh-rezent und sämiger No-Muh-Sauce. Serviert auf Rotweinjus. Mit viel Gemüse und Pommes Allumettes. + ++ CHF 29.50

Randen-Gnocchi „Crema di Salvia“

Pesto aus Salbei, Knoblauch und Baumnüssen, abgerundet mit Erbsen und Cherrytomaten. CHF 26.50

Lägerstübli Classic

Boppelsen vegan Tatar aus Auberginen-Mark, Tofu und Randenpulver mit 14 verschiedenen Zutaten zubereitet. Mild, rassig oder scharf. Toast und Margarine. + ++ CHF 26.50 / Vorspeise CHF 22.50

Wien vegan Bio-Seitan-Schnitzel frisch paniert, goldbraun in der Pfanne gebacken, Preiselbeeren-Konfit. Pommes Allumettes und Gemüseauswahl. + ++ CHF 26.50

Züri vegan Der Lägerstübli Klassiker. Planted*, frische Champignons, hausgemachter Jus verfeinert mit Sojarahm. Knusprige Rösti. + ++ CHF 26.50

Buenos Aires vegan Knusprige Planted-Nuggets* pikant mariniert mit Chimichurri Sauce. Im Körbchen serviert - Von Hand gegessen. Pommes frites. + ++ CHF 21.50

Jakarta vegan Mah Mee mit der Original Hainanese Gewürzmischung der Familie Kopp Indonesisches Nudelgericht mit pflanzlichen Calamari, Steinpilzen, Planted*, bunten Streifen von Peperoni Vegane Speckstreifen obenauf. + ++ CHF 30.00

Vegan Cordon Bleu Factory

Großzügig gefülltes Bio Dinkel Cordon Bleu. Frisch mit Mehl, Maisstärke und Paniermehl umhüllt. Knusprig gebacken. Lassen Sie sich von dieser beliebten Spezialität begeistern.

Heidi Gefüllt mit cremiger Frischkäse-Alternative, No Muh Käsesauce, Zwiebeln und Peperoncini. Gemüseauswahl und Pommes frites. + ++ CHF 29.50

Mäder Bio Kräuter aus Boppelsen von Mäder Kräuter. Violife Tranche, Knoblauch Frischkäse, Tomatenscheibe und Affumato Schinken. Gemüseauswahl und Pommes Allumettes. + ++ CHF 28.50

Näfer Das klassische Lägerstübli Cordon Bleu. Gefüllt mit extra viel sämiger No Muh Sauce, Violife classic, cremigem Frischkäse natur und Dinkel Velami. Gemüseauswahl und Pommes frites. + ++ CHF 27.50

Lips Füllung aus Morchelsauce, extra viel sämige No Muh Sauce, Violife classic, cremiger Frischkäse natur, Dinkel Velami. Gemüseauswahl und Pommes frites. + ++ CHF 28.50

+ Vegan ++ ohne Laktose +++ ohne Gluten * Ein Schweizer Produkt Erbsenproteinen. (Ein Produkt der Firma planted).

Auf Basis von Pflanzenproteinen (Ein Produkt von The green mountain). * Ein Produkt von „New roots“.

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

+Vegan seit 2012+

Lägerstübli

Lägerstübli - Regensbergstrasse 3 - 8118 Boppelsen-Dorf
www.lägerstübli.ch