

Advent 2025

Festliche Wintengerichte

Menü vegan

Ravioli grandi gefüllt mit Zitronen-Thymian
Safran-Rahmsauce, garniert mit gedünstetem Federkohl

Steffi's planted bites
Balsamico-Rotweinjus verfeinert mit wenig zartbitterer Schokolade
Risotto mit Safran und Brokkoli

Lauwarme Waldbeeren
Vanillé-Glace und Schlagrahm

CHF 59.50

Advent, Advent

Magischer Winterteller

Für alle Leckermäulchen. Saisonale Auswahl an Gemüsen. Rahm-Sauerkraut, Rotkraut mit Zwetschgen, herrliches Morchelragout. Serviert mit Rösti. + +++ CHF 29.50

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
Nudeln und Gemüseauswahl. + ++ CHF 34.50

Steffi's Emencie de planted bites "aux chocolat"
Kurz angebratene "planted bites" an herrlicher zartbitterer Schokoladensauce mit Rotwein und Balsamico verfeinert. Safranrisotto und Brokkoli. CHF 38.50

Öffnungszeiten Festtage 2025

mit Weihnachtsmenüs und A la carte Gerichten

Mittwoch, 24. Dezember bis Freitag, 26. Dezember

Mittags ab 12 Uhr und Abends ab 18 Uhr geöffnet

Samstag, 27. Dezember bis Dienstag, 30. Dezember

Abends ab 18 Uhr geöffnet

Silvester 31. Dezember 18.30 - circa 01.00 Uhr (7-Gang Gala Menü)

Lägernstübli

Ihr Restaurant in Boppelsen seit 2009 - Regensbergstrasse 3 - 8118 Boppelsen-Dorf
www.lägernstübli.ch

VEGANE VORSPEISEN

Zum auslöffeln

Rüeblisuppe «Père Noelle» glutenfrei

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

Petites Surprises

Drei Gemüsekusperli* + ++ CHF 7.50 Drei Falafel Bällchen** + ++ CHF 7.50

Drei Quesitos Medialuna (Knusprige Halbmonde aus No Muh rezent)** + ++ CHF 7.50

Zwei plant based Shrimps** + ++ CHF 7.50 Fünf Herzige Samosas** + ++ CHF 6.50

Drei Ingwer-Zwiebel Bällchen** + ++ CHF 7.50 Drei Jalapeños mit sämiger Frischkäse Füllung (Rassige Paprikaschoten gefüllt mit vegetarischem Frischkäse)** v CHF 7.50

*Hausgemachte Tartarsauce + ++ +++ / **Sweet-and-Sour Dip + ++ +
Shrimps & Calamaresringli aus der Konjak-Wurzel

Von allen „Petites Surprises Häppchen“ ein Bisschen

Schlemmerteller petite Ideal für 2 Personen zur Vorspeise

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 Rübli 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 Lägernstübl Art“. + ++ + + CHF 11.50

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

VEGANE HAUPTGERICHTE

Lägernstübli 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 Lägernstübli Klassiker. Planted-Geschnetzeltes, frische Champignons, hausgemachter Jus verfeinert mit Sojrahm. Knusperige Rösti. + ++ CHF 28.50

Buenos Aires vegan

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

Mah Mee vegan mit der Original Hainanese Gewürzmischung der Familie Kopp

Indonesisches Nudelgericht mit Steinpilzen, Planted*, bunten Streifen von Peperoni und viel Asia Gemüse, 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

Unser Heidi Cordon Bleu wird mit cremiger Frischkäse-Alternative, viel No-Muh Sauce, No-Muh rac, pikanten Peperoncini, Zwiebeln und pflanzlichem Speck gefüllt. Pommes frites und Gemüse. + ++ 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 Lägernstübli Cordon Bleu. Extra viel sämige No Muh Sauce, Violife classic, cremiger Frischkäse natur, Dinkel-Velami. Gemüseauswahl und Pommes frites. + ++ CHF 27.50

Laura Pilz

Das delikate Winter Coron-Bleu. Mit Morchel-Ragout, extra viel sämiger No Muh Sauce, Violife classic, Soja-Frischkäse natur und Dinkel-Velami. Gemüseauswahl und Pommes frites. + ++ CHF 29.50

+ Vegan ++ ohne Laktose +++ ohne Gluten * Ein Schweizer Produkt von planted aus Erbsenportweinen..

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

Vegan seit 2012

Lägernstübli

Lägernstübli - Regensbergstrasse 3 - 8118 Boppelsen-Dorf
www.lägernstübli.ch