

Magische Ostern 2026

Petites surprises

Drei Gemüseknusperli * + ++ CHF 7.50 Drei Falafel Bällchen ** + ++ CHF 7.50 Drei Quesitos Medialuna * (Knusprige Halbmonde aus No-Muh Käse Alternative) + ++ CHF 7.50 Fünf Herzige Samosas ** + ++ CHF 6.50 Drei Blumenköhlchen im Kichererbsenteig * + ++ CHF 7.50 Drei Ingwer-Zwiebel Bällchen ** + ++ CHF 7.50 Drei Eglifilets im Bierteig ++ CHF 7.50 Drei Jalapeños mit sämiger Frischkäse Füllung** (Rassige Paprikaschoten gefüllt mit Frischkäse) ** v CHF 8.50 Drei holländische Rindfleisch-Bitterballen*** CHF 7.50
*Hausgemachte Tartarsauce + ++ +++ / **Sweet and Sour Dip + ++ / *** Senf

Schlemmerteller

Petite (Ideal für 2 Personen zur Vorspeise oder als Hauptgang für eine Person) 21.50

Riche Ideal für 3-4 Personen zur Vorspeise: CHF 29.50

Zuvor

Hausgemachte Spargelcremesuppe aus weissen Spargeln mit Schlagrahm. +++ 10.50
Ostersalat mit Bärlauchhüttenkäse auf Blattsalaten. 11.50
Frühlingsblattsalate mit Mangostücken und Speck Vinaigrette Dressing. 11.50
Rauchlachs "Printemps" Frühlingsblattsalate mit grünen Erbsen, Fetakäse und Rauchlachsstreifen. 16.50
Nüsslisalat Natur CHF 10.00 | Mit gehacktem Ei CHF 11.50 | Mit Speck und Croûtons CHF 12.50 | mit lauwarmen Champignons CHF 11.50
Nüsslisalat Superior mit gehacktem Ei, Speck, Croûtons und Champignons. ++ CHF 15.50
Drunter und Drüber Salat Der „gemischte Salat nach Lägerstübli Art“. ++ +++ CHF 11.50
Knackiger Blattsalat ++ +++ CHF 10.00

Magische Oster Spezialitäten

Eglifilets im Bierteig Das Ostergericht schlechthin, mit Sauce Tartar, Salzkartoffeln und würziger Spinat. 36.50
Goldbraune gebratene Eglifilets geschwenkt in Butter, frischen Kräutern, Knoblauch und einem Hauch Schärfe. Salzkartoffeln und würziger Spinat. 36.50
Gnocchi "Pasquale" Wunderbare Kartoffel-Gnocchi an cremiger Rahmsauce, mit delikatem Rauchlachs und frischem Dill. 29.50
Rindsfilet "Jonquille" aus Argentinien (Ojo de aqua). Angerichtet auf duftendem Rotweinjus, Kroketten und Saisongemüse. 59.50
Entrecôte "aux beurre des herbes" Mediung gebratenes Entrecôte Argentinien (Ojo de aqua). Hausgemachte Kräuterbutter. Pommes Allumettes und farbenfrohes Ofengemüse. 49.50
Premium Lammierstück an delikatem Portweinjus, Frühlingskartoffeln und Gemüse. 42.50
Saftiges Schweizer Kalskotelett Hausgemachte Kräuterbutter. Pommes frites und farbenfrohes Ofengemüse. 49.50
Kalbfleisch Geschnetzeltes nach Zürcher Art Butterrösti. CHF 42.50
Cordon Bleu "Ricco" mit Deliatess-Rohschinken und cremigem Taleggiokäse. Pommes Frites und Saisongemüse. Aus Schweizer Schweinefleisch: 36.50 / Aus Schweizer Kalbfleisch: 46.50

Deklaration: + Vegan ++ ohne Laktose +++ ohne Gluten v Vegetarisch
Über Zutaten die Intoleranzen hervorrufen können, informieren wir Sie auf Anfrage gerne.
Fleisch Lamm: NZ - Fisch: Eglifilets aus Italien. Weisser Spargel: Italien.

Lägerstübli

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