Herbst



Köstlichkeiten

Fein & saisonal

Vegane Spätzli, Kürbisschnitze, feines Rotkraut,
Rosenkohl mit Orangenaroma und andere Herbstgemüse wie zarte Bohnen und Rüebli.

Steffi`s Planted-Steak
Grosses Steak von Planted an kräftigem Wachholderjus.
Pflanzliche Spätzli und Rotkraut. CHF 32.50

Le plat gourmet
Köstliches Ragout aus frischen Pfifferlingen, Zwiebeln, feinsten Kräutern und pflanzlicher Creme. Fertig ist der Gourmet-Teller. Spätzli und und Rosenkohl mit Orangenaroma. CHF 29.50

Kürbis-Gnocchi mit Waldpilz-Ragout
Die herrlichen Herbst Gnocchi aus Kartoffeln, mit Bio-Kürbisfleisch und Kurkuma werden von Rolf Thalheim zubereitet. Die Manufaktur Ingredienza steht für höchste Pasta-Qualität. Die Produkte werden mit viel Liebe und Können hergestellt. Unser feine Pilzsauce verleiht dem Gericht seine herbstliche Note. CHF 28.50

Magischer Herbstteller "Automne d`Or"
Die goldene Jahreszeit liegt auf diesem Teller. Bunte Gemüse Palette mit allen herbstlichen Gemüse Köstlichkeiten.
Rotkraut, Rosenkohl mit Orangen-Aroma, Bohnen und zusätzlichem Gemüse nach Angebot.
Waldpilz-Ragout, glasierte Kastaninen, pochierter
Apfel mit Preiselbeeren und natürlich veganen Spätzli. CHF 32.50

Lägernstübli
Restaurant Lägernstübli - Regensbergstrasse 3 - 8113 Boppelsen - www.lägernstübli.ch