

LOCANDA



HERZLICH WILLKOMMEN IN UNSERER LOCANDA!

Neben unseren traditionellen Fleisch-Spezialitäten wie Chateaubriand, Fondue Chinoise und Bourguignonne können Sie sich auch Ihr persönliches Menu zusammenstellen.

Wir wünschen "an guata"!

VORSPEISEN

NÜSSLISALAT mit geröstetem Speck und Ei Sauce nach Wahl	19
BEEF TATAR VOM SCHWEIZER WEIDERIND dazu reichen wir Toast und Butter	29
KÜRBISCREME SUPPE Mit Sahnehaube, Kürbiskernen und -Öl	15

ZWISCHENGÄNGE

VEGI CAPUNS mit Steinpilzen	27
PIZOKELPFANNE mit frischem Spinat, Speck und mit Käse überbacken	29
HAUSGEMACHTE GNOCCHI mit Krautstielen und Rohschinkenstreifen	29

HAUPTGÄNGE

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL VOM KALB 120g mit Pommes Frites, Marktgemüse und Preiselbeeren	44
GEBRATENE CREVETTES mit Kokosreis und buntem Wokgemüse	44
RINDERSTEAK mit Kartoffelstampf und Marktgemüse	54
STEINPILZ-RAVIOLI MIT RICOTTA an Steinpilzrahmsauce	32

DESSERTS

SCHOKOLANDE-MOELLEUX im Brikteig, mit Bananenglacé	16
KARAMELL-KÖPFLI mit Mascarponeglacé und Beerengel	16
MANGO PARFAIT mit Passionsfrucht-Macron und Kokoksschaum	16

Fleischherkunft: Kalb & Schwein: Schweiz Rind: Schweiz/Irland
Lamm: Irland Poulet: Schweiz

BESONDERE SPEZIALITÄTEN

CHATEAUBRIAND, 230g – ab 2 Personen
mit Sauce Béarnaise und reichhaltiger Garnitur

76 pro Person

FONDUE VARIATIONEN À DISCRETION

Zur Vorspeise servieren wir Ihnen eine hausgemachte Frühlingsrolle
oder Sie bedienen sich an unserem Salatbuffet.

Zum Hauptgang geniessen Sie Ihr Fondue à discretion
mit grosser Auswahl an Beilagen und Saucen.

Zum Abschluss verwöhnen wir Sie mit unserem Tagesdessert
oder einer Kugel hausgemachtem Iva-Glace mit Heidelbeerkompott.

CHINOISE

58 pro Person

BOURGUIGNONNE

60 pro Person

FISCH

58 pro Person

GEMÜSE

40 pro Person



Fleischherkunft:

Kalb & Schwein: Schweiz
Lamm: Irland

Rind: Schweiz/Irland
Poulet: Schweiz