

## Restaurant Lago Lunch

### VORSPEISEN & SUPPEN | *STARTERS & SOUPS*

CHF

<b>Lago Haussalat</b>   Wildkräutersalat   Pilze   Parmesan   Croûtons   Kresse   Balsamicodressing 	21	
<i>Herb salad</i>   <i>mushrooms</i>   <i>parmesan</i>   <i>croûtons</i>   <i>cress</i>   <i>balsamic dressing</i>		
wahlweise mit gebratener Seeforelle oder mit Maispoularde	32	
<i>with your choice of grilled trout or corn fed chicken</i>		
<b>Grana e Spinaci</b>   Baby Spinat   Parmesan   Kirschtomaten   Vinaigrette  	16	
<i>Grana e Spinaci</i>   <i>Baby spinach</i>   <i>parmesan</i>   <i>cherry tomatoes</i>   <i>vinaigrette</i>		
<b>Rucola Salat</b>   Parmesan   Kirschtomaten   Himbeer Dressing  	18	
<i>Rocket salad</i>   <i>parmesan</i>   <i>cherry tomatoes</i>   <i>raspberry dressing</i>		
<b>Caesar Salad</b>   Romana Salat   Gurke   Parmesan   Croûtons   Kirschtomaten   Caesar Dressing 		
<i>Caesar Salad</i>   <i>romaine lettuce</i>   <i>cucumber</i>   <i>parmesan</i>   <i>croûtons</i>   <i>cherry tomatoes</i>   <i>caesar dressing</i>		
wahlweise mit gebratenen Garnelen oder mit Poulet	28/24	
<i>with your choice of grilled prawns or chicken breast</i>		
<b>Schweizer Bio-Rindstatar</b>   Sardellen   Oliven   Schalotten   Trüffel Crème Fraiche   Brioche	24/38	
<i>Swiss Beef tartar</i>   <i>anchovies</i>   <i>olives</i>   <i>shallots</i>   <i>truffle crème fraiche</i>   <i>brioche</i>		
<b>Schweizer Burrata von der Bergkäserei Maarbach mit hausgemachtem Ciabatta und wahlweise:</b> <i>Swiss Burrata from Maarbach cheese dairy with homemade ciabatta and optional:</i>		
Mango   Paprika   Parma Schinken	Mango   pepper   parma ham	26
Caponata   Tomate   Aubergine   Zucchini 	Caponata   tomato   eggplant   zucchini	25
Tomatenconfit   karamellisierter Balsamico 	Tomato confit   caramelised balsamic	24
<b>Tagessuppe</b>   <i>Soup of the day</i>		14
<b>Tomatencremesuppe</b>   Croûtons   Basilikum-Crème 		14
<i>Tomato cream soup</i>   <i>croûtons</i>   <i>basil cream</i>		

### HAUPTSPEISEN | *MAIN COURSES*

CHF

<b>Saltimbocca vom Kalb</b>   Parmaschinken   Spinat-Tagliatelle   Napolitana Sauce	39
<i>Saltimbocca of veal</i>   <i>parma ham</i>   <i>spinach tagliatelle</i>   <i>Napolitana sauce</i>	
<b>Steinpilz Arancini</b>   Pilze   Parmesansauce  	24
<i>Porcini Arancini</i>   <i>mushrooms</i>   <i>parmesan sauce</i>	
<b>Scamorza al forno</b>   Knoblauchbrot   Beilagen Salat 	23
<i>Scamorza al forno</i>   <i>garlic bread</i>   <i>side salad</i>	
<b>Schweinerippchen</b>   Risotto   Grana Padano 	36
<i>Pork ribs</i>   <i>risotto</i>   <i>Grana Padano</i>	
<b>Ratatouille-Strudel</b>   Rotkohl   Rucola   VEGAN	24
<i>Ratatouille strudel</i>   <i>red cabbage</i>   <i>rocket</i>	
<b>Pasta des Tages</b>   <i>Pasta of the day</i> 	21
wahlweise mit Pesto Verde, Aglio Olio oder Käsesauce	
<i>with your choice of Pesto Verde, Aglio Olio or Cheese Sauce</i>	



Vegetarisch | Veggie



Laktosefrei | Lactose-free



Glutenfrei | Gluten-free

Unsere Preise verstehen sich in CHF und inkl. 7.7% MWST | Our prices are in CHF and incl. 7.7% VAT