

Lasalle

Restaurant & Bar

Vorspeise / Starters

Gartensalat	gehobelt Gemüse, Kerne, Hausdressing	12
Garden salad	vegetables, seeds, house dressing (GF/V)	
Nüsslisalat	Ei, Speck, Croûtons (LF)	14.50
Lamb's lettuce salad	egg, bacon, croutons	
Snow crab cake	Beluga Hybrid Kaviar, Sauerrahm	26.5
Snow crab cake	Beluga hybrid caviar, sour cream	
Handgeschnittenes Rindstatar	Radieschen, Schnittlauchmayonnaise,	
.....	Zitronenbutter, getoastetes Brot (LF)	25 / 38
Hand cut beef tartar	radish, chive mayonnaise, lemon butter	
.....	toasted bread	
Burrata	Ligurisches Gemüse, Pinienkerne,	
.....	Peperoni-Vinaigrette	17
Burrata	Ligurian vegetables, pine nuts,	
.....	Pepper vinaigrette	
Randen-Variation	Ziegenkäse und Haselnuss	21 / 32
Beetroot variation	goat cheese, hazelnut	
Tagessuppe / Soup of the day		11

Lasalle

Restaurant & Bar

Hauptgänge / Main Courses

Hackbraten	Rotweinjus, Kartoffelstock, Karotten	33 / 39
Meatloaf	red wine jus, mashed potatoes, carrots	
Kalbsleber	Rösti, Kräuter, Schalotten	34 / 39
Veal Liver	swiss hash browns, fresh herbs, shallots (GF)	
Ravioli	vegetarisch, nach Tagesangebot	27 / 36
Ravioli.....	vegetarian, according to daily offer	
Käsespätzli	gepickelte Zwiebeln, Schnittlauch	23 / 32
Cheese spaetzle.....	pickled onions, chives	
Bouillabaisse	Doradenfilet, Meeresfrüchte, Karotte	36 / 49
Bouillabaisse.....	sea bream fillet, seafood, carrot	
Gebratene Entenbrust	Thymianjus, Süsskartoffelpurée,	
.....	Schwarzwurzel, Eigelb	38
Roasted duck breast.....	thyme jus, sweet potato purée, black salsify,	
.....	egg yolk	
Zweierlei vom Kalb	Portweinjus, Rande, Kürbis, Polenta	54
Two cuts of veal.....	port wine jus, beetroot, pumpkin, Polenta	
Oma Marlenes Bohnen Ragoût	geschmortes Schweinebäggli, knusprige Kartoffel	36
Grandma Marlene's bean ragout	braised pork cheek, crispy potatoes	

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% Mwst / All prices in CHF incl. 8.1% VAT
LF = laktosefrei / lactose free - GF = glutenfrei / gluten free - V = vegan

Herkunftsdeklaration/Declaration of origin:

