

Restaurant

The Larix

SaaS-Fee

Vorspeisen

Starters

The Larix Platte	29.-
Salami, Walliser Speck, Rohschinken, Trocken Fleisch und Käse <i>Salami, Valaisa, bacon, dry-cured ham, dry meat and cheese</i>	
Rindstartar the Larix	29.-
Rindstartar mit frischem Toast, Butter und Salat <i>Steak tartare with fresh toast, butter and salad</i>	
Haus-Geräucherter Lachs	24.-
an Zitrone und Dill, Burrata, Taggiasche Oliven und Confierte Tomaten <i>on lemon and dill, burrata, Taggiasche olives and confit tomatoes</i>	

Suppen

Soups

Geflügelconsommè

Gambas, Shitake Pilzen und Udon nudeln
Garnelen, Shitake mushrooms and Udon noodles

15.-



Minestrone

Frische Gemüsesuppe
Fresh vegetable soup

12.-

Salate

Salads



Grüner Salat

Green salad

11.-



Gemischter Salat

Mixed salad

13.-




Tomino

Gegrillte Tomino Käse, Geschmorte Radicchio aus Verona und Süsskartoffel Chips
Grilled Tomino cheese, braised Verona radicchio and sweet potato chips

19.-

Pasta & Risotto Galerie

Pasta & Risotto Gallery

 Spaghetti Pomodoro mit tomaten sauce <i>with tomato sauce</i>	19.-
Spaghetti Bolognese an einer reichen Bolognese Sauce <i>in a rich Bolognese sauce</i>	21.-
Spaghetti Carbonara Spaghetti mit Ei, Speck, Käse und Crème <i>Spaghetti with egg, bacon, cheese and cream</i>	26.-
Linguine con Gamberi mit Burrata-Schaum <i>with burrata foam</i>	28.-
Tagliatelle Tartufo im Parmigiano Hausgemachte Tagliatelle mit Trüffel, im Parmesan Käse zubereitet <i>Homemade tagliatelle with truffle, prepared in Parmesan cheese</i>	29.-
Paccheri Pesto Burrata Paccheri mit Pesto und Burrata <i>Paccheri with pesto and burrata</i>	24.-
Spätzli Rote Beete mit Taleggio Sauce, Speck und Pistazien <i>with Taleggio sauce, bacon and pistachio</i>	29.-

Fischspezialitäten

Fish Specialities

Frischer Fisch	100gr	12.-
Feine Fischspezialitäten, tagesabhängig <i>Our fresh fish specialities of the day</i>		
Thunfisch Tataki		42.-
Frischer Thunfisch Tataki (leicht gedunstet) mit Gemüse Spaghetti und <i>Tariyaki Sauce</i> <i>Fresh tuna tataki (gently seared) with vegetable spaghetti and Tariyaki sauce</i>		

Hauptspeisen

Main Course

Filetto di manzo	180gr	49.-
Rindsfilet an Balsamico mit Parmesan und Parmaschinken <i>Beef tenderloin in Balsamico with parmesan and Parma ham</i>		
Rindsfilet "Lady Cut"	150gr	42.-
Rindsfilet mit Gemüse und Babykartoffeln <i>Beef tenderloin with vegetables and baby potatoes</i>		
Poulet Roulade		36.-
mit Eier, Pilzen, Gemüse Bouquet und Kartoffeln <i>with eggs, mushrooms, vegetable bouquet and potatoes</i>		
Kalbskotelett alla Milanese		49.-
Panierte Kalbskotelett mit Gemüse, Preiselbeeren und Kartoffeln <i>Breaded veal cutlet with vegetables, cranberries and potatoes</i>		
Schweizer Kalbsbaggli		48.-
an Pinot Noir mit Polenta und Winter Gemüse <i>in Pinot Noir with Polenta and winter vegetables</i>		

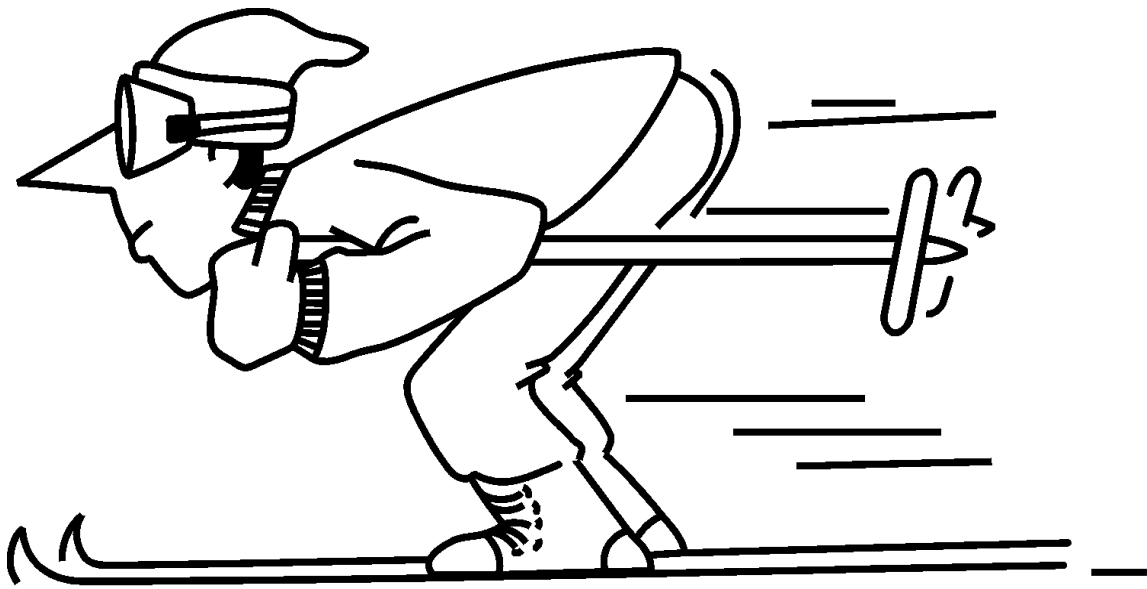
Allergene: Unser Personal berät Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien.

Allergens: Our staff will be happy to advise you regarding food allergens.

Für unsere kleinen Gäste

For our little guests

Kinder Spaghetti Pomodoro mit tomaten sauce <i>with tomato sauce</i>		14.-
Kinder Spaghetti Bolognese an einer reichen Bolognese Sauce <i>in a rich Bolognese sauce</i>		15.-
Panierte Schinken & Käse Rollen mit Kartoffeln fried ham & cheese rolls with potatoes		16.-
Kalbs-Wiener Schnitzel mit Gemüse und Kartoffeln veal wiener schnitzel with vegetables and potatoes		26.-
Klein Rindsfilet mit Gemüse und Kartoffeln small beef filet with vegetables and potatoes	100gr.	26.-



Herkunftsländer: Rind: Schweiz, Irland, Paraguay; Kalb: Schweiz, Niederlande; Poulet: Schweiz; Schwein: Schweiz; Fisch: Norwegen, Schottland, Vietnam

Unsere Preise verstehen sich in Franken, inklusive 7.7% MwSt.
all our prices are in francs, including 7.7% VAT