

Restaurant & Bistro

LaVita

NACHMITTAGSKARTE

von 13.30 bis 18.15 Uhr

FÜR DEN GUSTO AM NACHMITTAG

(von 13.30 bis 18.15 Uhr)

	CHF
Tagessuppe Täglich eine kreativ, frisch zubereitete Suppe	8
Hausgemachte Rindskraftbrühe «nature» Mit Flädli oder Gemüsestreifen oder Sherry	10.5 12.5
Grüner Blattsalat	8
Sommerlicher gemischter Salat	10 / 18

Dressings für Ihre Auswahl

LaVita-Dressing (French), Balsamico, Thousand Island



WIR SIND REGIONAL!

Hotz Metzgerei

Die Metzgerei Hotz legt schon beim Einkauf grossen Wert auf die beste Qualität. Diesen Anspruch teilen auch ihre Bauern, die fast nur Rinder und Ochsen der Rassen «Blond d'Aquitaine», «Angus» und «Limousin» züchten.

Unser Fleisch beziehen wir von:
Ueli Schmid, Volketswil
Jürg Kägi, Gutenswil
Marcel Wettstein, Maur
Daniel Fischer, Forch



Chlaus-Hof Bäretswil

Wir produzieren gesundes Weidepoulet. Unsere Tiere leben artgerecht und verbringen den grössten Teil auf der Wiese neben unserem Familienhof.



Swiss Lachs

In Lostalio, einem schönen und unberührten Fleck im bündnerischen Misox, wird der erste Lachs der Schweiz gezüchtet. Frei von Chemikalien, Antibiotika und Mikroplastik wird der Lachs nach höchsten Nachhaltigkeits- und Qualitätsstandards im frischen Bergwasser aufgezogen.



VON DER WEIDE UND VOM WASSER

CHF

Schweizer Rindshohrücken

Rindshohrückensteak an rosa Pfeffersauce,
Country Cuts und Saisongemüse

40

Rindstatar LaVita vom Swiss Prime Beef

Mit roten Zwiebeln, Kapern, und frischen Kräutern,
lauwarmer Toast und Butter

23.5 / 33

Kalter Teller LaVita

Bündnerfleisch, Serano Rohschinken, Salametti,
Parmesanwürfel mit Balsamico, marinierte Oliven

21.5

Wienerschnitzel « Ein Klassiker »

Schweizer Kalbfleisch serviert mit Bio-Frites, Saisongemüse, Preiselbeeren

Kalb

43

Schwein

37



FRISCH AUS UNSEMREM BACKOFEN

CHF

PINSAS-GENÜSSE AUS DEM ALTEN ROM

« **Verdura** »

Tomaten, Mozzarella und Gemüse

14 / 27

« **Burrata** »

Burrata, Rucola und Datterini Tomaten

15 / 28

FLAMMKUCHEN VARIATIONEN

« **Original** »

Speck, Zwiebeln und Sauerrahm

18.5

« **LaVita** »

Kräuterfrischkäse, Champignons, Datterini Tomaten, Serrano
Rohschinken und getrüffeltem Rucola

21.5



SÜSSE VERFÜHRUNG

	CHF
Affogato Espresso mit einer Kugel Vanille-Glacé	8.5
Sorbet Colonel Zitronensorbet mit einem Schuss Vodka	10.5
Coupe Dänemark Vanille-Glacé mit hausgemachter Honig-Schoggi-Sauce und Schlagrahm	12.5
Coupe Heisse Liebe Vanille-Glacé mit warmen Waldbeeren und Schlagrahm	12.5
Glacé Sorten Vanille–Bourbon von LIPP aus Berikon Chocolat Noir, Café (100% Arabica) Erdbeere, Banane, Beeren	(pro Kugel) 3.7
Weitere Aromen auf Anfrage	



	CHF
Sorbets	
Zitrone	
Mango	
Himbeeren	
Zwetschgen	
	(pro Kugel) 3.7
Portion Schlagrahm zum Glacé oder Sorbet	1.2
Diverse Torten	6.5
Diverse Kuchen	5.5
Fragen Sie unsere Mitarbeitenden nach der täglichen Auswahl	
Käseteller	18
Verschiedene Käsesorten aus der Region mit Nüssen, Trauben und Dörrfrüchten	
Unsere Sandwichbar	7.5
<ul style="list-style-type: none">• Schweizer Bergkäse• würziger Salami Milano• regionalem Bauernschinken• Fleischkäse	

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, richten Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.



