



LA VATGA

## Überraschend-Modern-Gesund

Liebe Feinschmeckerin, lieber Feinschmecker

Willkommen im LA VATGA.

Wir sind Genussarbeiter und kreieren gesunde Genusserlebnisse. Wir lieben es zu kochen, zu essen, zu reden und zu lachen. Und wir haben den Wunsch, dass alles mit Ihnen zu teilen.

Wir sind davon überzeugt, dass wirklich gutes Essen nur aus wirklich guten Produkten entstehen kann. Entsprechend kommt bei uns nur auf die Gabel, was frisch, lecker und gesund ist – egal ob Fleisch, Fisch oder Vegan.

Die Freude an gutem Essen steht für uns an erster Stelle. Essen ist eine sehr emotionale Angelegenheit und auf diese Reise möchten wir Sie begleiten. Guten Appetit.

Schön, gemeinsam mit Ihnen den Abend verbringen zu dürfen!

Ihr LA VATGA Team

## Surprisingly-Modern-Healthy

Dear gourmet

Welcome to LA VATGA.

We are pleasure workers and create healthy pleasure experiences. We love to cook, eat, talk and laugh. And we have the desire to share everything with you.

We are convinced that really good food can only come from really good products. Accordingly, only what is fresh, delicious and healthy comes to the fork – whether meat, fish or vegan.

The joy of good food is our top priority. Food is a very emotional affair and we would like to accompany you on this journey. Enjoy your meal.

Nice to be able to spend the evening together with you!

Your LA VATGA Team

Vegetarisch  
Vegetarian 

 Vegan  
Vegan



LAVATGA

## VORSPEISEN

### Herbstliche Blattsalat

Mit Blattsalate, Schwarze Walnüsse, Äpfeln und Champagnervinaigrette.

### Orientalische Kalbstatar (70/140gr)

Mit Baba Ghanoush, Focaccia und Nüsslisalat.

### Pfifferling & Kürbis Terrine

Auf Gemüsemosaik , Balsamico-Kaviar und Sauce Cumberland.

### Gemüse Carpaccio

Mit Avocado, Fetakäse und Passionsfrucht-Vinaigrette.

### Gebratene Jakobsmuscheln

Mit Taro-Gemüse, Pack choi und Hummerbisque.

## STARTERS

### Autumn leaf salad

With leaf salads, black walnuts apple and champagne vinaigrette.

### Oriental Veal Tatar (70/140gr)

With Baba ghanoush, focaccia and Lamb`s lettuce.

### Chanterelle & Pumpkin

On vegetable mosaic, saffron caviar and cumberland sauce.

### Vegetable carpaccio

With avocado, feta cheese and passion fruit vinaigrette.

### Fried Scallops

With taro vegetables, pack choi and lobster bisque.

Herkunft Origen	Kleine Portionen small Portion CHF	Normale Portionen normal Portion CHF
		14
CH	18	25
		18
		16
JP	18	24




LAVATGA


## SUPPEN

**Maronicremesuppe**   
Mit karamelisiertem Kürbiskernen.

**Steinpilz Essenz**   
Mit Gemüsepraline.

## SOUPS

**Chestnut cream soup**   
With caramelizes pumpkin seeds.

**Porcini mushroom essence**   
With vegetable pralines.

Kleine Portionen <i>small Portion</i> CHF	Normale Portionen <i>normal Portion</i> CHF
---	---

13

14



LAVATGA

## VEGETARISCH

### Marinierter Tofu

Mit Yautia (*malanga root*) Safranschäum und Randen-Brioche.

### Couscousrolle

Mit Pistazien, Dörrfeigen und Sauce Rouille

### Weisswein Risotto

Mit Federkohl, karamelisiertem Maroni und Friséesalat

### Kürbis Ingwer Ravioli

Mit sautierten Weintrauben und Kräuterschaum.

## VEGETARIAN

### Marinated tofu

With Yautia (*malanga root*) saffron foam and beetroot-brioche.

### Couscous Roll

With pistachios, dried figs and sauce rouille.

### White wine Risotto

With spring cabbage, caramelized chestnut and frisée salad.

### Pumpkin Ginger Ravioli

With sautéed grapes and herbal foam.

Kleine Portionen	Normale Portionen
<i>small Portion</i>	<i>normal Portion</i>
CHF	CHF

24

18

26

26

28



LAVATGA

## FISCH HAUPTGÄNGE

**Sautierter Pulpo (110/170gr)**  
Mit Maniok Galetten, Okra-  
Gemüse und Passionfruchtschaum.

**Gebratener Wolfsbarsch (150gr)**  
Mit Cocosreis, Straucherbsen und  
gelbe Currysauce.

**Gebratene Seezunge (250gr)**  
Mit violetten Kartoffelpüree,  
Staudensellerie und  
Cherrytomaten

## FISH MAIN COURSES

**Sautèet Pulpo (110/170gr)**  
With cassava galettes, okra  
vegetables and passion fruit foam.

**Fried Sea Bass (150gr)**  
With coconut rice, pigeon peas and  
yellow curry sauce.

**Fried Sole (250gr)**  
With violet mashed potatoes,  
celery and cherry toatoes.

Herkunft <i>Origen</i>	Kleine Portionen <i>small Portion</i> CHF	Normale Portionen <i>normal Portion</i> CHF
---------------------------	---	---

ES	33	39
----	----	----

GR		44
----	--	----

NL		58
----	--	----



LAVATGA

## FLEISCH HAUPTGÄNGE

**Reh Entrecôte (150gr)**  
Topinamburpüree, Rosenkohl und Wildjus.

**Hirschracks (180gr)**  
Mit Maniok-Krapfen, Rotkohl und Wacholdersauce.

**Kalbssteak (120/160gr)**  
Mit gebratenen Pilzen, violetten Kartoffeln, Romanesco und Salbeijus.

**Gebratene Fasanenbrust (130gr)**  
Mit Kürbis-Kardamom Risotto und Karamelisierten Maroni

## MEAT MAIN COURSES

**Deer Entrecôte (150gr)**  
Jerusalem artichoke puree, Brussels sprouts and wild jus.

**Deer racks (180gr)**  
With cassava doughnuts, red cabbage and juniper sauce.

**Veal Steak (120/160gr)**  
With fried mushrooms, violet potato, romanesco and sage jus.

**Fried pheasant breast (130gr)**  
With pumpkin-kardamom risotto and caramelized chestnuts.


Herkunft <i>Origen</i>	Kleine Portionen <i>small Portion</i> CHF	Normale Portionen <i>normal Portion</i> CHF
CH/AT		55
CH/AT		48
CH	46	56
FR/GB		38




LAVATGA

## DESSERTS


**Crema Catalana**   
Mit Basilikumsorbet

**Herbliche Maronitiramisú**   
Tonka-Espuma | Tamarinde Sorbet

**Eis**   
Vanille | Schokoladen | Karamell  
Erdbeer | Joghurt

**Sorbet**   
Basilikum | Tamarinde | Guave  
Limonen


## KÄSE

**Käse Variation**   
Aus der nahen und fernen Region  
serviert mit Delikatessen Senf und  
Trüffelhonig.

## DESSERTS


**Crema Catalana**   
With basil sherbet

**Stracciatella Coconut Cornet**   
Tonka-Espuma | Tamarind Sherbet

**Ice cream**   
Vanilla | Chocolate | Caramel  
Strawberry | Joghurt

**Sherbet**   
Basil | Tamarinde | Guava | Lime

## CHEESE

**Cheese variation**   
Various cheeses from near and far  
served, with deli mustard and  
truffle Honey.

Kleine Portionen  
*small Portion*  
CHF

Normale Portionen  
*normal Portion*  
CHF

16

16

Pro Kugel

4

Pro Kugel

4

14

18

Sollten Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben, teilen Sie uns das bei der Bestellung mit. Vielen Dank. / Preise in Schweizer Franken, inkl. 7.7% MwSt.  
If you have any allergies or intolerances, let us know when you place your order. Thanks very much. / Prices in Swiss francs, incl. 7.7% VAT.