



LAVATGA

Überraschend-Modern-Gesund

Liebe Feinschmeckerin, lieber Feinschmecker

Willkommen im LA VATGA.

Wir sind Genussarbeiter und kreieren gesunde Genusslebnisse. Das Kombinieren von exquisiten Zutaten zu neuen Geschmackserlebnissen gleicht einer kulinarischen Horizonterweiterung.

Diese Art zu kochen, nennt sich Food-Pairing. Dabei stellen wir ungewöhnliche Aromen zusammen, welche perfekt miteinander harmonieren. Nachfolgende Fusionen sind ein Geschenk für jeden Gaumen. Wir wünschen Ihnen Viel Spass beim Entdecken.

Schön, gemeinsam mit Ihnen den Abend verbringen zu dürfen!

Gut zu wissen; In unserem Restaurant verarbeiten wir aus Überzeugung Bio-, Region- und Fairtrade-Produkte. Und damit Sie den Bergfrühling richtig geniessen können, bleibt unser Restaurant bis zur Sommersaison geöffnet.

Ihr Edward Gonzalez und das ganze La Vatga-Team.

Surprisingly-Modern-Healthy

Dear gourmet

Welcome to LA VATGA.

We are pleasure workers and create healthy enjoyment experiences. Combining exquisite ingredients into new taste experiences is like broadening culinary horizons.

This way of cooking is called food pairing. We put together unusual aromas that harmonize perfectly with each other. Subsequent mergers are a gift for every palate. We hope you enjoy discovering.

Nice to spend the evening together with you!

Good to know; in our restaurant we process organic, regional and fairtrade products out of conviction. And so that you can really enjoy the mountain spring, on our restaurant remains open until the summer season.

Your Edward Gonzalez and the whole La Vatga team.

Vegetarisch
Vegetarian 

 Vegan
Vegan




LAVATGA

VORSPEISEN

Frühlings-Blattsalat 
Mit Blattsalaten, Spargeln, Erdbeeren
und Basilikum-Vinaigrette.


Orientalisches Kalbstatar (70/140gr)
Mit Guacamole, Focaccia und
Salatbouquet.

Auberginen Tatar 
Mit Mixed Pickles, Balsamico-Kaviar,
Portulak und Brot-Chip.


Gemüse-Carpaccio 
Mit Avocado, Fetakäse und
Passionsfrucht-Vinaigrette.


Gebratene Jakobsmuscheln
Mit Wasabi-Maniokpüree und
Bisqueschaum.

STARTERS

Spring lettuce 
With leaf salads, asparagus,
strawberries and basil vinaigrette.

Oriental veal tatar (70/140gr)
With guacamole, focaccia and
Salad bouquet.

Aubergine tatar 
With mixed Pickles, balsamic-caviar
purslane and bread chip.

Vegetable Carpaccio 
With avocado, feta cheese and
passion fruit vinaigrette.

Fried scallops
With wasabi cassava puree and
Bisque foam.


Herkunft Origen	Kleine Portionen small Portion CHF	Normale Portionen normal Portion CHF
		14
CH	18	25
		15
		16
JP*		24


*Fanggebiet: Nordwestpazifik | Fangmethode: Grundscherbrettnetze

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.




SUPPEN

Spargel-Kokoscreme-Suppe 
 Mit Limettenblätter parfümiert.
 Mit Crevettenspiess.

Randen-Kraftbrühe 
 Mit Gemüsetasche und frischen
 Dill.

SOUPS

Asparagus coconut soup 
 Perfumed with lime leaves.
 With shrimp skewer.

Beetroot broth 
 With vegetable bag and fresh dill.

Herkunft Origen	Kleine Portionen <i>small Portion</i> CHF	Normale Portionen <i>normal Portion</i> CHF
		13
VN*		15
		14


*Fanggebiet: Nordostpazifik | Fangmethode: Aquakultur


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.




LAVATGA

VEGETARISCH


Scharf mariniertes Tofu 
Mit Süsskartoffelpüree und
sautiertem Stangensellerie.


Couscous-Rolle 
Mit Pistazien, Dörrfeigen und
Sauce Rouille.

Kartoffelgnocchi 
Mit Ratatouille Gemüse,
Brunnenkresse und Fetakäse.


Bärlauch-Ravioli 
Mit sautierten Pilzen, Wachteleier
und Rosmarinschaum.

VEGETARIAN

Spicy marinated tofu 
With sweet potato puree and
sautéed celery.

Couscous Roll 
With pistachios, dried figs and
sauce rouille.

Potato gnocchi 
With ratatouille vegetables,
watercress and feta cheese.

Wild garlic ravioli 
With sautéed mushrooms, quail
eggs and rosemary foam.

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

24

18

26

26

29



LAVATGA

FISCH HAUPTGÄNGE

Schwertfisch Medaillon (160gr)

Mit Maniok-Galettes, Wok-Gemüse und Ingwer-Karottensauce.

Gebratener Wolfsbarsch (150gr)

Mit Kokosreis, Straucherbsen und gelbe Currysauce.

Pochierter Lachs (150gr)

Mit Champagnersauerkraut, Tobiko und violette Kartoffel.

FISH MAIN COURSES

Swordfish Medallion (160gr)

With cassava galettes, wok vegetables and ginger carrot sauce.

Fried sea bass (150gr)

With coconut rice, stray peas and yellow curry sauce.

Poached salmon (150gr)

With champagne sauerkraut, tobiko and violette potato.

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

TH*		39
-----	--	----

IT		45
----	--	----

GB		42
----	--	----

*Fanggebiet: Westlicher Pazifischer Ozean | Fangmethode: Handleinen und Angelleinen

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.



LAVATGA

FLEISCH HAUPTGÄNGE

Lamm-Entrecôte (140gr)

Mit Okragemüse, Taropüree und Zartbitterschokoladensauce.

Rind Rib-Eye-Steak (180gr)

Mit Kochbananen-Chips, Chayote-Gemüse und Choron-Sauce.

Kalbssteak (120/160gr)

Mit mediterraner Kartoffel-Gemüsepfanne und Thymianjus.

Perlhuhnbrust (180gr)

Gefüllt mit Datteln und Spinat, serviert mit Safranrisotto und Tomaten.

MEAT MAIN COURSES

Lamb Entrecôte (140gr)

With okra vegetables, taro puree dark chocolate sauce.

Beef rib-eye-steak (180gr)

With plantain chips, Chayota vegetables and choron sauce.

Veal steak (120/160gr)

With mediterranean potato and vegetables stir-fry and thyme jus.

Guinea fowl breast (180gr)

Stuffed with dates and spinach, served with saffron risotto and tomatoes.


Herkunft Origen	Kleine Portionen small Portion CHF	Normale Portionen normal Portion CHF
AU/IE*		55
CH		48
CH	46	56
FR		41




LAVATGA

DESSERTS


Crema catalana 
Mit Basilikumsorbet

Stracciatella-Terrine 
Rhabarberkompott und
Süsskartoffel-Zimtglace


Eis 
Vanille | Schokoladen | Karamell
Erdbeer | Joghurt

Sorbet 
Basilikum | Tamarinde | Guave
Limonen | Ingwer


KÄSE

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

DESSERTS


Crema catalana 
With basil sherbet

Terrine Stracciatella 
Rhubarb compote and
Sweet potato cinnamon Ice cream

Ice cream 
Vanilla | Chocolate | Caramel
Strawberry | Joghurt

Sherbet 
Basil | Tamarinde | Guava
Lime | Ginger

CHEESE

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

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

15

17

Pro Kugel

4

Pro Kugel

4

15

19