

Authentische Tapas

Lassen Sie sich in einen Augenblick entführen wo man
Leben wieder spürt, Momente genießt und Leidenschaft entsteht.

Erleben Sie überraschende Kreationen und Kombinationen
aus verschiedenen kulturellen Ecken der Welt,
die man so noch nicht kennt.

Gemütlichkeit, zusammensein, neue Menschen kennen lernen und
gemeinsamen Zeit genießen, das sind die Hauptthemen in La Vatga.

Zeit ist heutzutage einer der wertvollsten Augenblicke, den man weder
steuern, noch anfassen und beeinflussen kann.
Aber was wir beeinflussen können, sind schöne Momente, die man mit den
liebsten teilt, die wieder gelebt werden sollen und in Erinnerung bleiben.

Nehmen Sie sich Zeit und erleben Sie gemeinsam mit uns solche
Momente im La Vatga.

Vegetarisch
Vegetarian 

 Vegan
Vegan

Authentic Tapas

Let yourself be carried away into a moment
where life is felt again, moments are enjoyed and passion is created.


Experience surprising creations
and combinations from different cultural corners
of the world, which you may not know yet.

Coziness, meeting new people and
time together are the main themes in La Vatga.


Nowadays, time is one of the most precious moments
that we cannot control, touch or influence.
But what we can influence are beautiful moments that are shared
with the dearest ones, that be alive and remember.


Take your time and enjoy together with us
such great moments at La Vatga

KALTES

Frühlings-Blattsalat 
Blattsalate, Gurken, Spargel
Erdbeeren und
Basilikumvinaigrette.

Orientalisches Kalbstatar (70gr)
Mit Guacamole und Focaccia.


Spanischer Kartoffelsalat 
Mit Kartoffeln, Eier, Karotten
und Mayonnaise.

Beluga-Linsensalat 
Mit Gemüsebrunoise und altem
Balsamico.


SUPPEN

Tagessuppe 

COLD


Spring leaf salad 
Leaf salads, cucumbers, asparagous,
strawberries and
Basil vinaigrette.

Oriental Veal Tartare (70gr)
With Guacamole and focaccia.

Spanish potato salad 
With potatoes, eggs, carrots
and mayonnaise.

Beluga lentil salad 
With vegetable brunoise and
balsamic vinaigrette.

SOUPS

Soup of the day 

Herkunft
Origen

CHF

7

CH

9

7

6

CHF

7



LAVATGA

FLEISCH

Pouletbrust

Gebraten, mit sautierten Fideli in Sojasauce.

Zebraragout

mit Zafran-Couscous.

MEAT

Chicken breast

Fried, with sautéed fideli in soy sauce.

Zebra ragout

With zaffron couscous.

Herkunft

Origen

CHF

CH

10

ZW

11

FISCH

Wels

Gebraten, mit Taro-Püree.

Wolfsbarsch

Gebraten, mit Currysauce.

FISH

Catfish

Fried, with taro puree.

Sea bass

Fried, with curry sauce.

Herkunft

Origen

CHF

CH

10

IT

12



VEGGIE & VEGAN


Maniok Kroketten 
Mit Barbecue-Dip.


Dominikanische Kokosreis 
Mit Straucherbsen.

Sautiertem Gemüse 

Spanische Tortilla 

VEGGIE & VEGAN

Cassava croquettes 
With barbecue dip.

Dominican Coconut rice 
With pigeon peas.

Sauteed Vegetables 

Spanish tortilla 

CHF

6

7


6

7




SÜSSES


Tages Dessert 
Lassen Sie sich überraschen

Eis 
Vanille | Schokolade | Karamell
Erdbeer | Joghurt

Sorbet 
Basilikum | Tamarinde | Guave
Limone | Cassis

SWEET

Dessert of the day 
Let us surprise you

Ice cream 
Vanilla | Chocolate | Caramel
Strawberry | Joghurt

Sherbet 
Basil | Tamarinde | Guava |
Lime | Cassis

CHF

7

Pro Kugel 4

Pro Kugel 4