



LA VATGA

## Überraschend-Modern-Gesund

Liebe Feinschmeckerin, lieber Feinschmecker

Willkommen im LA VATGA.

Schön, führt Ihr Weg ins La Vatga. Wir freuen uns darauf, Sie in den nächsten Stunden kulinarisch verwöhnen zu dürfen. Unsere liebevoll komponierten Gerichte – egal ob Fisch, Fleisch oder Vegan – bereiten wir frisch zu, so dass wir Ihnen besondere Gaumenerlebnisse beschere

Wir vermählen exotische Früchte und Gemüse mit heimischen Köstlichkeiten und spielen mit Aromen. Geniessen Sie unsere neuen Sommer-Kreationen, welche wir für Sie vorbereitet haben. Essen in Ehren, doch was ist mit den Getränken? Wir haben für Sie einige flüssige Perlen vorbereitet.

Und wie immer gilt: Viele unsere Weine können Sie glasweise im Offenausschank bestellen. Damit haben Sie die Möglichkeit, zu jedem Gang den passenden Wein zu wählen.

Schön, dass wir Sie heute verwöhnen dürfen.

Ihr Edward Gonzalez und das ganze La Vatga-Team.

## Surprisingly-Modern-Healthy

Dear gourmet

Welcome to LA VATGA.

Nice, your way leads to La Vatga. We look forward to pampering you with culinary delights in the next few hours. We prepare our lovingly composed dishes - whether fish, meat or vegan - fresh, so that we can give you special culinary experiences.

We marry exotic fruits and vegetables with local delicacies and play with flavors. Enjoy our new summer creations, which we have prepared for you. Food in honor, but what about the drinks? We have prepared some liquid pearls for you.

And as always, many of our wines can be ordered by the glass. This gives you the opportunity to choose the right wine for each course.

It's great that we can spoil you today.

Your Edward Gonzalez and the whole La Vatga team.

Vegetarisch  
Vegetarian 

 Vegan  
Vegan




LAVATGA

## VORSPEISEN

**Sommer-Blatssalat**   
Mit Blattsalat, Avocado, Äpfeln und Gurke-Ingwer-Vinaigrette.

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

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


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


**Gebratene Crevetten**  
Mit Maniokkrapfen, Wokgemüse und Wasabi-Kokossauce.

## STARTERS

**Summer leaf lettuce**   
With lettuce, avocado, apples and cucumber-ginger vinaigrette.

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

**Eggplant tartare**   
With mixed Pickels, balsamic-caviar purslane and bread chip.

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

**Fried shrimps**  
With cassava, wok vegetables and wasabi-coconutsauce.


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

**Gelbe Peperonisuppe**   
Mit Limettenblätter parfümiert und  
Fior-di-latte-Glace.

**Salmorejo**   
Mit Tomaten und Basilikum.

## SOUPS

**Yellow bell pepper soup**   
Perfumed with lime leaves and  
Fior-di-latte-ice cream.

**Salmorejo**   
With tomatoes and basil.

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

14

13



LAVATGA

## VEGETARISCH

### Marinierter Tofu

Mit Süsskartoffelpüree und Wasabi-Reissticks.

### Couscous-Rolle

Mit Pistazien, Dörrfeigen und Sauce Rouille.

### Safranrisotto

Mit Ratatouille-Gemüse und Brunnenkresse.

### Limonen-Ravioli

Mit Mohn-Ingwersauce und sautierten Cherry-Tomaten.

## VEGETARIAN

### Marinated tofu

With mashed sweet potatoes and wasabi rice sticks.

### Couscous Roll

With pistachios, dried figs and sauce rouille.

### Saffron risotto

With ratatouille vegetables and watercress.

### Lime ravioli

With poppy-ginger sauce and sautéed cherry tomatoes.

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

24

18

26

26

29



LAVATGA

## FISCH HAUPTGÄNGE

### Gebratener Kingfish (150gr)

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

### Gebratener Wolfsbarsch (150gr)

Mit Kokosreis, Straucherbsen und gelbe Currysauce.

### Pochierter Lachs (150gr)

Mit Champagner-Sauerkraut, Tobiko und violette Kartoffel.

## FISH MAIN COURSES

### Fried Kingfish (150gr)

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 Origen	Kleine Portionen small Portion CHF	Normale Portionen normal Portion CHF
--------------------	--	--

AU*		39
-----	--	----

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

GB/NO		42
-------	--	----

\*Fanggebiet: Südost 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 Thymianjus.

### Bison Filet (150gr)

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

### 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 and thyme jus.

### Bison fillet (150gr)

With plantain chips, chayote vegetables and foyot 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 <i>Origen</i>	Kleine Portionen <i>small Portion</i> CHF	Normale Portionen <i>normal Portion</i> CHF
AU/IE*		55
USA		62
CH	46	56
FR		41


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

## DESSERTS


**Crema catalana**   
Mit Basilikumsorbet

**Schokoladen Terrine**   
Mit Erdbeeren und  
Süsskartoffel-Zimtglace


**Eis**   
Vanille | Schokolade | 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

**Chocolate terrine**   
With strawberries 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	Normale Portionen
<i>small Portion</i>	<i>normal Portion</i>
CHF	CHF

15

17

Pro Kugel

4

Pro Kugel

4

15

19