

## 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

**Sommer-Blat Salat**   
Blat Salat, Erdbeeren, Apfel und  
Gurke-Ingwer-vinaigrette.

**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, strawberries, apples  
and cucumber-ginger-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



## FLEISCH

### Pouletbrust

Gebraten, mit sautierten Fideli in Sojasauce.

### Zebraragout

mit Zعفرan-Couscous.

## MEAT

### Chicken breast

Fried, with sautéed fideli in soy sauce.

### Zebra ragout

With zaffron couscous.

Herkunft  
*Origen*

CHF

CH

10

ZW

11

## FISCH

### Lachs

Gebraten, mit Taro-Püree.

### Wolfsbarsch

Gebraten, mit Currysauce.

## FISH

### Salmon

Fried, with taro puree.

### Sea bass

Fried, with curry sauce.

Herkunft  
*Origen*

CHF

CH

10

IT


12



LAVATGA

## VEGGIE & VEGAN


Maniok Krokette   
Mit Barbecue-Dip.

Dominikanische Kokosreis   
Mit Straucherbsen.

Sautiertes 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



LAVATGA


## 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