

Speisekarte

LETTENSTÜBLI FGV

VORSPESIEN

Grüner Blattsalat



7.5

Gemischter Salat



Karotten, Tomaten, Gurken, Fenchel



9.5

Caprese - Süss und Salzige tomaten

Konfitüre mit burrata



19.5

**Carpaccio di manzo con funghi
champignon**

Hauchdünnes Rindfleisch mit Champignons, Rucola, Grana Padano

11.5

Bruschetta con crudo e Burrata Rohschinken
mit Burrata

11.5

Bruschetta ai Funghi



Mit gebratenen Pilzen



FLEISCH / Meer

Paniertes Schweineschnitzel

Pommes frites

25

**Entrecote vom angus
Kräuterseitling, Jus, Rote Zwiebeln,
Saison gemüse, OfenKartoffeln**

39

**Gegrillter Polpo, mit
Hummus, Kichererbsen
Stängelkohl und Tomaten konfit**

36

BEILAGEN

21.5

**Portion Pommes frites
Salat**

5

5

PASTA

28.5

Spaghetti Carbonara

guanciale, Eigelb, Grana Padano

**Spaghetti mit Garnele und ihrer
bisque auherqinen**

Preise verstehen sich inkl. Mwst

bitte informieren sie uns über Allergien und Unverträglichkeiten
auf Anfrage informieren wie sie über die Herkunft des Fleisches

www.livecooking.ch

Speisekarte

LETTENSTÜBLI FGV

Vegetarisch

Parmigiana di Melanzane



Aubergine Lasagne

21.5

KINDERMENU

Teigwaren mit Tomatensauce



15.5

15.5

Schnippen mit Pommes

PINSA

Margherita

Tomatensauce, Fior di latte, Oregano



15.5

Pinsa Proscutto

Tomatensauce, Fior di latte, Vorderschinken

16.5

Pinsa Tonno e Cipolla

16.5

Pinsa Bianca Melanzane e Burrata



Fior di Latte Aubergine, Burrata

16.5

Pinsa Salame ventricina

16.5

Pinsa della Casa

Tomatensauce, Fior di latte, Rucola, Rohschinken, Grana Padano,

21,5

DESSERT

Tiramisu

Biskuit, Mascarpone, Kaffee

7.5

Souffle al cioccolato mit Vanilleglace

11.5

Affogato al Caffee

Espresso mit Vanilleglace

7.5

Diverse Kuchen aus der Vitrine

Bitte fragen Sie unser Personal

5

Glace am Stiel

3

Diverse Kugel Glace

Bitte fragen Sie unser Personal

2.5

Herzlich willkommen im Restaurant Lettenstübli

Preise verstehen sich inkl. Mwst

bitte informieren sie uns über Allergien und Unverträglichkeiten
auf Anfrage informieren wie sie über die Herkunft des Fleisches

www.livecooking.ch

Speisekarte

LETTENSTÜBLI FGV

Wir kombinieren klassische italienische Küche mit einem modernen Kochstil

Die Abendkarte wechseln wir im Lauf der Jahreszeiten.

Kommen Sie mit uns auf kulinarische Entdeckungsreise und geniessen Sie unsere neu zusammengesetzten Klassiker

Das Restaurant Lettenstübli verwendet nur hochwertige Produkte, wann immer möglich aus der Region.

Wir wünschen Ihnen eine köstliche Zeit bei uns.

Rind – Schweiz – Uruguay

Schwein – Schweiz

Kalb - Schweiz

Wildschwein – Slovenien

Reh – Slovenien

Crevetten Black tiger – Vietnam

Polpo – Spanien

Lachs – Norwegen

Thunfisch - Mittlerer Westpazifik

Venusmuscheln – Italien

Miesmuscheln - Italien

Preise verstehen sich inkl. Mwst

bitte informieren sie uns über Allergien und Unverträglichkeiten
auf Anfrage informieren wie sie über die Herkunft des Fleisches