



*Man soll dem Leib etwas Gutes bieten,
damit die Seele Lust hat,
darin zu wohnen.*

Winston Churchill

Herzlich willkommen bei uns in der LOTSCH!
Schön, sind Sie heute unser Guest.

In dieser Karte finden Sie anregende Apéritifs, feine Tropfen
und durstlöschende Begleiter von nah & fern.

Unsere Servicemitarbeiter stehen Ihnen bei Fragen und zur Beratung,
auch bezüglich Offenausschank, gerne zur Verfügung.

Ä Guätä und zum Wohl!

Huusapéro

Orangen Twist ohne Alkohol

Orangen-Ingwerlikör, Tonic, Mineral 8.50

Birnen Zauber

Prosecco, Birne, Tonic, Zimt 9.50

Prosecco

Rosé Prosecco „La Culina“ 8.-

“Fondrüü-Dunstig“ oder “Heisse Stei“

CHF

Vorspeisen

Blattsalat in der Schüssel mit Hausdressing	9.-
Tagessuppe	13.-

Unser Fondue

Fondue Huusmischig	35.-
--------------------	------

Spezial-Fondue mit:

- Kräuter
- frische & getrocknete Tomaten
- gerösteter Speck
- Steinpilze
- Wachholderbeeren & Gin
- Gorgonzola und Birnenpüree

Im “Fondrüü“ Caquelon können bis max. 3 verschiedene Fondue gleichzeitig geschlemmt werden.

Ab dem Fondue Beilagen Buffet

Brot, Gschwellti, Dörrzwetschgen, Apfel-oder Birnenstücke, Cervelaträdli und noch diverse andere Beilagen

Als Begleiter

Kirschbrand Lauerzer Sortenrein, Urs Hecht	8.-
--	-----

Ist dir zu Warm für Fondrüü? => “Heisse Stei“

Unser Fleisch vom heisse Stei

		CHF
Rinds-Entrecôte	150 g	38.-
	250 g	52.-
Schweinssteak	150 g	26.-
	250 g	32.-

Beilagen: Bratkartoffeln mit Rosmarin, buntes Gemüse
Barbecue Sauce, Kräuterbutter, Honig-Ingwer-Chilisauce

Süsses

Tagesdessert	14.-
--------------	------

“Bündner Fritig“

	CHF
<i>Bündner Buffet à discrédition (inkl. Salat & Dessert)</i>	71.00

Vorab

Blattsalat mit Hausdressing, in der Schüssel

Ab Buffet

- Herrschaftler Rieslingsuppe
- Capuns Val Lumnezia / vegetarisch
- Gebratene Quark-Pizokels mit Rahmwirsing und Rohschinkenwürfelchen
- eine La Culina Ravioli Kreation
- Schweinsnierstück mit Pflaumensauce mit Bramata

Zum Abschluss

Tagesdessert

“Surprise Gourmet Samstig“

	CHF
<i>Menu Surprise 5-Gang</i>	99.00
<i>Vorspeise</i>	17.00
<i>Suppe</i>	13.00
<i>Zwischengang</i>	22.00 / 38.00
<i>Hauptgang</i>	45.00
<i>Dessert</i>	14.00

Menuerweiterung

<i>Käse vom Wagen</i>	18.00
-----------------------	-------

Lassen Sie sich in die kulinarische Welt von La Culina entführen.

Wir verraten Ihnen vor Ort die Hauptkomponenten des Menus

–
Sie verraten uns Ihre allfälligen Ernährungsgewohnheiten (vegetarisch/vegan/etc.), Allergien/Intoleranzen oder Lebensmittel die für Sie auf keinen Fall auf Ihrem Teller haben möchten

–
der Rest des Abends bleibt eine Überraschung.

Keine Angst wir werden keine “zu exotischen“ Produkte verwenden.
Unsere Küche arbeitet vorwiegend mit regionalen/saisonalen Produkten und kreiert daraus ein leckeres Menu.

Lassen Sie sich überraschen, es lohnt sich!

Fleisch/Käsedeklaration

Die verschiedenen Fleischsorten stammen aus folgenden Ländern:

Schwein: CH, Region Sarganserland

Kalb: CH, Region Sarganserland

Rind: CH, Region Sarganserland

Fonduekäse: Milchzentrale Bad Ragaz, Chäsfritz Bad Ragaz

In unserer Küche verarbeiten wir ausschliesslich Qualitätsware. Es ist uns wichtig, regionale Lieferanten zu berücksichtigen.

Aufgrund verschiedener Aufzucht- und Fütterungsmöglichkeiten sowie verschiedener Gesetze können in Fleischsorten Spuren von Hormonen und Antibiotika vorhanden sein. In Fisch oder Gemüse können Rückstände von Pestiziden nicht ausgeschlossen werden.

Allergene

Über Zutaten in den Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Preise

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. 7.7 % MWST.

Sargans, Februar 2023