



*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 Gast.

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 Fondröö? => “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

*Bündner Buffet à discrétion* (inkl. Salat & Dessert)

71.00

### *Vorab*

Blattsalat mit Hausdressing, in der Schüssel

### *Ab Buffet*

- Herrschäftler 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 Samstag“

	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