



LAVATGA

Überraschend-Modern-Gesund

Liebe Feinschmeckerin, lieber Feinschmecker

Willkommen im LA VATGA.

Wir sind Genussarbeiter und kreieren gesunde Genusserlebnisse. Wir lieben es zu kochen, zu essen, zu reden und zu lachen. Und wir haben den Wunsch, dass alles mit Ihnen zu teilen.

Wir sind davon überzeugt, dass wirklich gutes Essen nur aus wirklich guten Produkten entstehen kann. Entsprechend kommt bei uns nur auf die Gabel, was frisch, lecker und gesund ist – egal ob Fleisch, Fisch oder Vegan.

Die Freude an gutem Essen steht für uns an erster Stelle. Essen ist eine sehr emotionale Angelegenheit und auf diese Reise möchten wir Sie begleiten. Guten Appetit.

Schön, gemeinsam mit Ihnen den Abend verbringen zu dürfen!

Ihr LA VATGA Team

Surprisingly-Modern-Healthy

Dear gourmet

Welcome to LA VATGA.

We are pleasure workers and create healthy pleasure experiences. We love to cook, eat, talk and laugh. And we have the desire to share everything with you.

We are convinced that really good food can only come from really good products. Accordingly, only what is fresh, delicious and healthy comes to the fork – whether meat, fish or vegan.

The joy of good food is our top priority. Food is a very emotional affair and we would like to accompany you on this journey. Enjoy your meal.

Nice to be able to spend the evening together with you!

Your LA VATGA Team

Vegetarisch
Vegetarian



Vegan





LAVATGA

VORSPEISEN

Herbstliche Blattsalat



Mit Blattsalate, Schwarze Walnüsse, Äpfeln und Champagnervinaigrette.

Orientalische Kalbstatar (70/140gr)

Mit Baba Ghanoush, Focaccia und Nüsslisalat.

Pfifferling & Kürbis Terrine



Auf Gemüsemosaik, Balsamico-Kaviar und Sauce Cumberland.

Gemüse Carpaccio



Mit Avocado, Fetakäse und Passionsfrucht-Vinaigrette.

Gebratene Jakobsmuscheln

Mit Taro-Gemüse, Pack choi und Hummerbisque.

STARTERS

Autumn leaf salad



With leaf salads, black walnuts, apple and champagne vinaigrette.

Oriental Veal Tatare (70/140gr)

Herkunft

Origen

CH

Kleine Portionen

small Portion

CHF

Normale Portionen

normal Portion

CHF

14

Chanterelle & Pumpkin



On vegetable mosaic, saffron caviar and cumberland sauce.

Vegetable carpaccio



With avocado, feta cheese and passion fruit vinaigrette.

18

CH

18

16

Fried Scallops

JP

18

24

With taro vegetables, pack choi and lobster bisque.

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.



LA VAT GA

SUPPEN

Maronicremesuppe 

Mit karamelisiertem Kürbiskernen.

Steinpilz Essenz 

Mit Gemüsepraline.

SOUPS

Chestnut cream soup 

With caramelized pumpkin seeds.

Porcini mushroom essence 

With vegetable pralines.

Kleine Portionen

small Portion
CHF

Normale Portionen

normal Portion
CHF

13

14

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.



LA VAT GA

VEGETARISCH

Marinierter Tofu

Mit Yautia (*malanga root*) Safranschaum und Randen-Brioche.

Couscousrolle

Mit Pistazien, Dörrfeigen und Sauce Rouille

Weisswein Risotto

Mit Federkohl, karamellisiertem Maroni und Friséesalat

Kürbis Ingwer Ravioli

Mit sautierten Weintrauben und Kräuterschaum.

VEGETARIAN

Marinated tofu

With Yautia (*malanga root*) saffron foam and beetroot-brioche.

Couscous Roll

With pistachios, dried figs and sauce rouille.

White wine Risotto

With spring cabbage, caramelized chestnut and frisée salad.

Pumpkin Ginger Ravioli

With sautéed grapes and herbal foam.

Kleine Portionen

small Portion
CHF

Normale Portionen

normal Portion
CHF

24

18

26

26

28

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.



LA VATGA

FISCH HAUPTGÄNGE

Sautierter Pulpo (110/170gr)
Mit Maniok Galetten, Okra-
Gemüse und Passionfruchtschaum.

Gebratener Wolfsbarsch (150gr)
Mit Cocosreis, Straucherbsen und
gelbe Currysauce.

Gebratene Seezunge (250gr)
Mit violetten Kartoffelpüree,
Staudensellerie und
Cherrytomaten

FISH MAIN COURSES

Sautéet Pulpo (110/170gr)
With cassava galettes, okra
vegetables and passion fruit foam.

Fried Sea Bass (150gr)
With coconut rice, pigeon peas and
yellow curry sauce.

Fried Sole (250gr)
With violet mashed potatoes,
celery and cherry toatoes.

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

ES	33	39
----	----	----

GR	44
----	----

NL	58
----	----

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.



LA VAT GA

FLEISCH HAUPTGÄNGE

Reh Entrecôte (150gr)
Topinamburpuree, Rosenkohl und Wildjus.

Hirschracks (180gr)
Mit Maniok-Krapfen, Rotkohl und Wachholdersauce.

Kalbssteak (120/160gr)
Mit gebratenen Pilzen, violetten Kartoffeln, Romanesco und Salbeijus.

Gebratene Fasanenbrust (130gr)
Mit Kürbis-Kardamom Risotto und Karamellisierten Maroni

MEAT MAIN COURSES

Deer Entrecôte (150gr)
Jerusalem artichoke puree, Brussels sprouts and wild jus.

Deer racks (180gr)
With cassava doughnuts, red cabbage and juniper sauce.

Veal Steak (120/160gr)
With fried mushrooms, violet potato, romanesco and sage jus.

Fried pheasant breast (130gr)
With pumpkin-kardamom risotto and caramelized chestnuts.

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

CH/AT		55
CH/AT		48

CH	46	56
----	----	----

FR/GB	38
-------	----

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.



LA VATGA

DESSERTS

Crema Catalana

Mit Basilikumsorbet

Herbliche Maronitiramisú

Tonka-Espuma | Tamarinde Sorbet

Eis

Vanille | Schokoladen | Karamell

Erdbeer | Joghurt

Sorbet

Basilikum | Tamarinde | Guave

Limonen

DESSERTS

Crema Catalana

With basil sherbet

Stracciatella Coconut Cornet

Tonka-Espuma | Tamarind Sherbet

Ice cream

Vanilla | Chocolate | Caramel

Strawberry | Joghurt

Sherbet

Basil | Tamarinde | Guava | Lime

KÄSE

Käse Variation

Aus der nahen und fernen Region
serviert mit Delikatessen Senf und
Trüffelhonig.

CHEESE

Cheese variation

Various cheeses from near and far
served, with deli mustard and
truffle Honey.

Kleine Portionen

small Portion
CHF

Normale Portionen

normal Portion
CHF

16

16

Pro Kugel

4

Pro Kugel

4

14

18

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.