



LA VATGA

Überraschend-Modern-Gesund

Liebe Feinschmeckerin, lieber Feinschmecker

Willkommen im LA VATGA.

Wir sind Genussarbeiter und kreieren gesunde Genusslebnisse. 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
Vegan





LAVATGA

VORSPEISEN

Winterlicher Blattsalat 
Mit Blattsalate, Granatapfel, Cashew
und Aronia-Vinaigrette.


Orientalisches Kalbstatar (70/140gr)
Mit Guacamole, Focaccia und
Salatbouquet.

Tricolor Gemüse-Terrine 
Auf Zucchetti, Balsamico-Kaviar und
Preiselbeeresauce.


Gemüse-Carpaccio 
Mit Avocado, Fetakäse und
Passionsfrucht-Vinaigrette.


Pulpo-Carpaccio
Mit Brunnenkresse und
Ingwer-Sorbet.

STARTERS

Winter lettuce 
With leaf salads, pomegranates,
Cashew and aronia vinaigrette.

Oriental veal tatar (70/140gr)
With guacamole, focaccia and
Salad bouquet.

Tricolor vegetable terrine 
On courgette, balsamic caviar and
cranberry sauce.

Vegetable Carpaccio 
With avocado, feta cheese and
passion fruit vinaigrette.

Pulpo Carpaccio
With watercress and
Ginger sherbet


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

		14
CH	18	25
		17
		16
FR		24




LAVATGA


SUPPEN

Sellerie-Kardamom-Suppe 
Mit Limettenblätter parfümiert.
Mit Crevettenspiess.

Steinpilzessenz 
Mit Gemüsetasche.

SOUPS

Celery cardamom soup 
Perfumed with lime leaves.
With shrimp skewer.

Porcini mushroom essence 
With vegetable bag.

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

	13
VN	15
	14



LAVATGA

VEGETARISCH

Marinierter Tofu

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

Couscous-Rolle

Mit Pistazien, Dörrfeigen und Sauce Rouille.

Weisswein-Risotto

Mit Federkohl, Kürbis und karamellisierten Marronen.

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 cabbage, pumpkin. and caramelized chestnuts.

Pumpkin Ginger Ravioli

With sautéed grapes and herbal foam.

Kleine Portionen	Normale Portionen
<i>small Portion</i>	<i>normal Portion</i>
CHF	CHF

24

18

26

26

28



LAVATGA

FISCH HAUPTGÄNGE

Confierter Barramundi (170gr)
Mit Maniok Galetten, Pak Choi und
Limonen-Kapernsauce.

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

Pochiertes Felchenfilet (150gr)
Mit Pastinakenpüree,
Meeresbohnen und Bisqueschaum.

FISH MAIN COURSES

Confated Barramundi (170gr)
With cassava galettes, pack choi
and lime cap sauce.

Fried sea bass (150gr)
With coconut rice, stray peases and
yellow curry sauce.

Poached whitefish fillet (150gr)
With parsnip puree, sea beans and
lobster foam.

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

VN		39
----	--	----

FR		44
----	--	----

CH		52
----	--	----



LAVATGA

FLEISCH HAUPTGÄNGE

Lamm Entrecôte (140gr)
Mit Okragemüse, Taropüree und Tomatenjus.

Hirschrack (170gr)
Mit Maniok-Krapfen, Rotkohl und Wacholdersauce.

Kalbssteak (120/160gr)
Mit Risoleekartoffeln, getrüffelter Lauch à la Crème und Salbeijus.

Geflügelroulade (140gr)
Mit Kürbis-Kardamom-Risotto.

MEAT MAIN COURSES

Lamb Entrecôte (140gr)
With okra vegetables, taro puree and tomato jus.

Deer rack (170gr)
With cassava fritters, red cabbage and juniper sauce.

Veal steak (120/160gr)
With Risolee potatoes, truffled leeks a la crème and sage jus.

Poultry roulade (140gr)
With pumpkin-cardamom risotto.

Herkunft <i>Origen</i>	Kleine Portionen <i>small Portion</i> CHF	Normale Portionen <i>normal Portion</i> CHF
AU/IE		55
CH/AT		48
CH	46	56
CH		42




LAVATGA

DESSERTS


Piña Colada Terrine 
Mit Guavensorbet

Halbflüssiger Schokoladenkuchen 
Beerencoulis | Tamarindensorbet


Eis 
Vanille | Schokoladen | Karamell
Erdbeer | Joghurt


Sorbet 
Basilikum | Tamarinde | Guave
Limonen | Ingwer


KÄSE

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

DESSERTS


Piña colada terrine 
With guava sherbet

Semi-liquid chocolate cake 
Berry coulis | Tamarind sherbet

Ice cream 
Vanilla | Chocolate | Caramel
Strawberry | Joghurt

Sherbet 
Basil | Tamarinde | Guava
Lime | Ginger

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

17

Pro Kugel

4

Pro Kugel

4

15

19

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.