

Vorspeise

Rindstatar mit Knoblauchbrot
Beef tartare with garlic bread

Vorspeise: 19.50

Hauptgang: 29.00

Rindscarpaccio mit Ruccola
Beef carpaccio

19.50

Burrata an Tomatensalat
Burrata with tomato salad

15.50

Gemischter Salat Saisonal
Mixed salad

12.50

Grüner Salat
Green salad

9.00

Suppen

Apfel-Wasabi-Cremesuppe
serviert mit buntem Saisonsalat
Apple-wasabi cream soup with mixed salad

17.50

Karotten-Cremesuppe
Carrot cream soup

12.50

Hauptgang

Kalbschnitzel alla Limone <i>Schnitzel von Kalb an Zitronen-Pfeffersauce, mit Risotto und Gemüsebouquet</i> <small>Veal escalope with lemon-pepper sauce, white wine risotto and grilled vegetables</small>	39.50
Rindsfiletgeschnetzeltes <i>an Steinpilz-Rahmsauce, mit Nudeln und Gemüsebouquet</i> <small>Beef filet strips with porcini mushroom sauce, noodle and grilled vegetables</small>	39.50
Tournedo au Whiskey <i>Rindsfilet an Whiskeyrahmsauce mit Rösti-Kroketten und Gemüsebouquet</i> <small>Beef filet with whisky sauce, hash brown croquettes and grilled vegetables</small>	52.50
Tournedo Tartuffi <i>Rindsfilet an Trüffelsauce mit Rösti-Kroketten und Gemüsebouquet</i> <small>Beef filet with truffle sauce, hash brown croquettes and grilled vegetables</small>	52.50
Fischteller "La Perla" eine Kreation vom Fisch und Meeresfrüchten <i>auf Zitronen-Limettensauce mit Wasabi-Kartoffelpüree und Gemüsebouquet</i> <small>BFish plate La Perla – One of our special creation with fish and seafood with wasabi-smashed potatoes and grilled vegetables</small>	46.50
Loup de mer filet serviert mit Wasabi-Kartoffelpüree und Gemüse <small>Sea bass filet with wasabi-smashed potatoes and grilled vegetables</small>	32.50
Zanderfilet serviert mit Risotto und Gemüse <small>Pikeperch with white wine risotto and grilled vegetables</small>	32.50
Seezunge serviert mit Risotto und Gemüse <small>Common sole with white wine risotto and grilled vegetables</small>	46.50
Black Tiger mit Wasabi-Kartoffelpüree serviert mit Gemüse <small>Shrimps with wasabi-smashed potatoes and grilled vegetables</small>	34.50
Risotto Limone serviert mit Gemüse (vegetarisch) <small>Lemon riotto with grilled vegetables (vegetarian)</small>	26.50
Saison Ravioli serviert mit Gemüse (vegetarisch) <small>Season Ravioli with grilled vegetables (vegetarian)</small>	28.50
"D" Entrecôte-Menu an einer geheimnisvollen Kräuterbutter-Sauce, Pommes Frites, Gemüse inkl. Bunter Saisonsalat als Vorspeise <small>Enrecote Menu – Small season salad as a starter and a beef entrecote with home made herb butter sauce, French fries and grilled vegetables</small>	Menüpreis: 39.00

Dessert

Panna Cotta mit Beerentopping mit frischen Früchten		10.50
<i>Panna Cotta with berry topping and fresh fruits</i>		
Crema Catalana mit Glace		12.50
<i>Catalan cream with ice cream and fresh fruits</i>		
Lauwarme Schoggikuchen mit Glace und Früchten		15.50
<i>Lukewarm chocolate cake with ice cream and fresh fruits</i>		
Eiskaffe mit Rahm		9.00
<i>Ice coffee with cream</i>		
Coupe Dänemark		9.50
Vanilleglace, Schokoladensauce mit Rahm	mini	7.00
<i>Coupe Denmark – Vanille ice cream with chocolate sauce and cream</i>		
Coupe Baileys		10.50
Vanille-, Schokoladen- und Kaffeeglace mit Baileys und Rahm		
<i>Coupe Baileys – Vanille, chocolate and coffee ice cream with Baileys and cream</i>		
Colonel Sorbet		10.50
Zitronensorbet mit Vodka		
<i>Colonel Sorbet – Lemon ice cream with vodka</i>		
Glace/Sorbet		3.50
Vanille, Schoggi, weisse Schoggi, Erdbeere, Pistazie, Stracciatella Zitrone, Zwetschgen, Mango. Cafe	Portion Rahm	1.50
<i>BVanille, chocolate, white chocolate, strawberry, p</i>		

Herkunft:

Rindsfilet: CH/USA/UR, Entrecote: CH/UR, Kalb: CH, Zander: Europa, Lachs: Europa, Black Tiger: Europa, Hummer: Europa

„Lieber Gast Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. La Perla Team

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

