

LA VATGA

Willkommen im LA VATGA

Lieber Gast

Wir wünschen Ihnen einen wunderschönen Abend, einen guten Appetit, tolle Gespräche und eine fantastische Zeit im LA VATGA.

Mit viel Leidenschaft zum Handwerk und einer grossen Portion Kreativität zaubern wir Ihnen die leckersten Cordon bleu-Kreationen. Unsere Manufaktur ist von Mittwoch bis Samstag wie folgt für sie da:

Dinner

17.30 – 22.00 Uhr

(Ab 20 Uhr Adults only.)

In unserer Cordon bleu-Manufaktur verarbeiten aus Überzeugung Bio-, Regio- und Fairtrade-Produkte. Dazu reichen wir Ihnen täglich frisch zubereitete Beilagen. Unsere Köstlichkeiten aus der Küche runden wir mit passenden Weinen ab. Und zum Abschluss begeistern wir Sie mit einer leckeren, süssen Sünde - lassen Sie sich kulinarisch verführen!

Leiden Sie an Lebensmittelallergien oder –unverträglichkeiten? Sprechen Sie uns an.

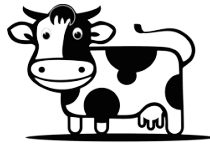
Schön, gemeinsam mit Ihnen den Abend verbringen zu dürfen!

Ihr LA VATGA-Team

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inkl. Mehrwertsteuer. Ab 50 Franken akzeptieren wir Kreditkarten.

Folgen Sie uns





LAVATGA

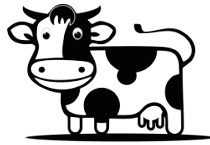
Bei allen Rohstoffen, die wir für unsere Gerichte verarbeiten, legen wir grossen Wert auf höchste Qualität. Bei Salat, Gemüse und Käse berücksichtigen wir - wenn möglich - lokale Anbieter. Herkunftsländer des verwendeten Fleisches, Gemüse und Fisch:

Rindfleisch
Kalbfleisch
Lammfleisch
Wildfleisch
Geflügel
Fisch

Schweiz
Schweiz
Schweiz
Graubünden sowie EU-Nachbarstaaten
Schweiz
Norwegen

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inkl. Mehrwertsteuer. Ab 50 Franken akzeptieren wir Kreditkarten.

Folgen Sie uns   



LAVATGA

SPEISEN

Vorspeisen

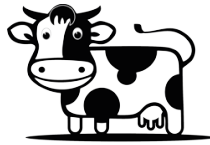
100	Bündnerfleisch-Tartar Bündnerfleisch, Lenzerheidner Vollkornbrot, Salatbouquet	20. ⁵⁰
101	Lenzer-Salat Nüsslisalat mit Speck, Ei & Croutons	14. ⁵⁰
102	Kürbiscreme-Suppe Kürbiskernöl, geröstete Kürbiskerne, Rahmhaube	14
103	Tages-Suppe Täglich überraschen wir Sie mit einer leckeren, hausgemachten Suppe	13. ⁵⁰

Cordon bleu-Spezialitäten

200	Cordon bleu Rothorn Kalbfleisch, Schinken, Zwiebeln, Knoblauch, Spinat, Bergkäse	42. ⁵⁰
201	Cordon bleu Scharmoin Schweinefleisch, Schinken, Sbrinz (36 Monate alt)	29
202	Cordon bleu Tgantieni Rehrücken, Bündnerfleisch, Bergkäse, Waldkräuter, Heidelbeeren	44
203	Cordon bleu Sartons Lammfleisch, Bresaola, Mozzarella, Dörrtomaten, Knoblauch	37. ⁵⁰

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inkl. Mehrwertsteuer. Ab 50 Franken akzeptieren wir Kreditkarten.

Folgen Sie uns   



LA VATGA

204	Cordon bleu Sporz Pouletbrust, Pilzragou, Eier, Zwiebeln	33.⁵⁰
205	Cordon bleu Heidsee Entenbrust, Orangen-Mascarpone, Speck	42.⁵⁰
206	Cordon bleu Fernweh Zanderfilet, Ziegenkäse, Wasabi, Limetten, Rauchlachs-Scheiben	44.⁵⁰
207	Cordon bleu Danis Zucchetti, Cheddar Käse, Knoblauch, getrocknete Tomaten, Lauch	28.⁵⁰
***	Gentleman Cordon bleu (2. Cordon bleu pro Person)	+ 24.⁰⁰

Beilagen

300	Pommes frites LA VATGA	9
301	Sweet potato fries	9
302	Kraut-Tagliatelle	9
303	Gemüse garnitur	9
304	Beilagen-Salat	9

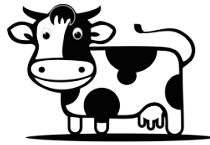
Dessert

400	Café-Time Espresso mit einer Kugel Vanilleglace	8.⁵⁰
401	Beerentraum Warme Waldbeeren, Vanilleglace und Rahm	12
402	Tages-Hit Ihr Gastgeber erzählt Ihnen mehr	11.⁵⁰

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inkl. Mehrwertsteuer. Ab 50 Franken akzeptieren wir Kreditkarten.

Folgen Sie uns





LAVATGA

WARME GETRÄNKE

Kaffee/Nespresso

500	Kaffee Crème	4. ⁸⁰
501	Espresso / Ristretto	4. ⁸⁰
502	Cappuccino	5. ⁸⁰
503	Milchkaffee	5. ⁸⁰
504	Latte Macchiato	5. ⁸⁰

Milchgetränke

505	Ovomaltine	5. ⁸⁰
506	Schokolade	5. ⁸⁰

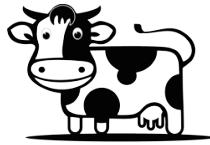
Teespezialitäten

507	Earl-Grey (Schwarztee)	4. ⁸⁰
508	Pure Peppermint	4. ⁸⁰
509	Jasmin Green Tea	4. ⁸⁰
510	Früchte Tee	4. ⁸⁰

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inkl. Mehrwertsteuer. Ab 50 Franken akzeptieren wir Kreditkarten.

Folgen Sie uns





LAVATGA

KALTE GETRÄNKE

Softgetränke

551	Coca Cola	33cl	4. ⁸⁰
552	Coca Cola Zero	33cl	4. ⁸⁰
553	Fanta	33cl	4. ⁸⁰
554	Sprite	33cl	4. ⁸⁰
555	Rivella	33cl	4. ⁸⁰
557	Swiss Mountain – Bitter Lemon	20cl	4. ⁸⁰
558	Swiss Mountain – Tonic Water	20cl	4. ⁸⁰
559	Shorley	30cl	4. ⁸⁰

Mineral

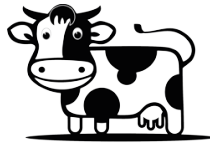
560	Parpan Lenzerheide Mineralwasser mit Kohlensäure	47cl	5. ⁵⁰
562	Parpan Lenzerheide Mineralwasser ohne Kohlensäure	47cl	5. ⁵⁰

Biere

564	Calanda Edelbräu (vom Fass)	30cl	4. ⁸⁰
565	Calanda Panache (vom Fass)	30cl	4. ⁸⁰
567	Calanda Senza (alkoholfrei)	33cl	5. ⁵⁰

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inkl. Mehrwertsteuer. Ab 50 Franken akzeptieren wir Kreditkarten.

Folgen Sie uns   



LA VATGA

CHAMPAGNER & WEINE

Steht vor dem LA VATGA Ihr Auto und Sie haben soeben die tolle Auswahl unserer Flaschenweine entdeckt? Kein Problem. Nehmen Sie Ihre angebrochene Weinflasche nach Hause mit und geniessen Sie daheim einen Schlummertrunk.

WEINE IM OFFENAUSSCHANK

Schaumwein

10cl

- 600** **von Salis Jeninser Brut Vin Mousseux 2016** **9.⁵⁰**
AOC Graubünden
Traubensorten: Pinot Noir, Riesling-Silvaner
Die wunderbare Fruchtigkeit macht den Vin Mousseux zu etwas ganz Besonderem: Glasklar zeigen sich die feinen Aromen von Blumen und Beeren, unterstützt von einem Hauch Eisbonbons. Die feine Perlage verleiht dem Schaumwein Eleganz und Frische.

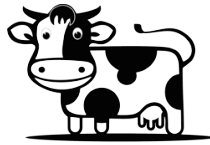
Weisswein

- 601** **von Salis Bündner Pinot Blanc 2018** **7.⁹⁰**
AOC Graubünden
Mit seinen bereits in der Nase cremig wirkenden, dezenten Aromen von Zitrus und exotischen Früchten stellt dieser Pinot Blanc zu Vorspeisen und Fischgerichten den perfekten Partner dar.
- 602** **Endrizzi Pinot Grigio 2017** **7.⁹⁰**
Trentino DOC
Das Bouquet besticht mit zartem Duft der Williamsbirne und weissem Flieder; am Gaumen wunderbar trocken, voll und harmonisch, im Geschmack eine elegante Fruchtsäure, die dem Wein eine natürliche Frische verleiht.

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inkl. Mehrwertsteuer. Ab 50 Franken akzeptieren wir Kreditkarten.

Folgen Sie uns





LAVATGA

Rotwein

- 603** **von Salis Malanser Pinot Noir 2017** **7.⁹⁰**
AOC Graubünden
In der charmanten Nase fruchtige Himbeernoten, etwas Würze und auch einige Wildkräuter; am Gaumen frisch, elegant fließend, Aromen von reifen Waldbeeren, Hagenbutten und eine Spur Lakritze, sehr geschmeidig bis in das ausgeglichene Finale.
- 604** **Paco Garcia Rioja Crianza 2015** **8.⁹⁰**
Rioja DOCa
Traubensorten: Tempranillo, Garnacha
In der Nase vielschichtiges Bouquet mit leicht würziger Note, fruchtig und mineralisch. Im Gaumen Aromen von reifen Früchten, erinnert an Trüffel, ausgewogener und samtiger Wein.

FLASCHENWEINE

Weisswein

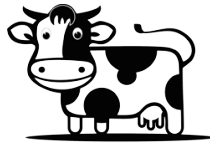
75 cl

- 700** **Maienfelder Cuvée Blanc 2017** **44.⁵⁰**
Hanspeter Lampert, AOC Graubünden
Traubensorten: Riesling-Silvaner, Chardonnay, Sauvignon blanc
In der Nase frische Aromen von Limetten, Feuerstein und einer feinen Note nach weissem Flieder; am Gaumen gut strukturiert, saftig im Fluss und doch fruchtig-frisch im Finale.

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inkl. Mehrwertsteuer. Ab 50 Franken akzeptieren wir Kreditkarten.

Folgen Sie uns





LAVATGA

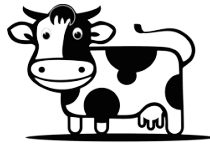
- 75 cl**
- 701 Davaz Fläscher Sauvignon blanc 2017** **52.⁵⁰**
AOC Graubünden
Die würzige, von reifen Stachelbeeren dominierte Aromatik wirkt belebend; im Gaumen zeigt er Eleganz mit schmeichelnder Extraktösse und einem frischen, leicht trocknenden Finale.
- 702 Giulia Negri Chardonnay La Tartufaia 2015/6** **42**
Langhe DOC
In der Nase eine edle mineralische Note mit einer Andeutung auf weisse Blumen und exotische Früchte. Am Gaumen intensiv und sehr schmackhaft.

Rotwein

- 75 cl**
- 751 Maienfelder Pinot Noir Classic, AOC Graubünden 2017** **44.⁵⁰**
Hanspeter Lampert, Maienfeld
In der Nase tiefe Kirschen- und Waldbeerenfrucht mit einer würzigen Komponente nach Veilchen und Lakritze; am Gaumen rund und dicht fließend, wiederum viel dunkle Beeren, gut stützende, aber sehr geschliffene Tannine, anhaltend im Finale.
- 752 Fläscher Pinot Noir „Grond“, AOC Graubünden 2016** **58.⁵⁰**
Andrea Davaz, Fläsch
Intensiv, würzig mit gut eingebundenen Röstaromen vom Barrique.
Ein wunderbarer Wein mit einem eleganten, anhaltenden Finale.
- 753 Jeninser Pinot Noir „Silser“ 2016, AOC Graubünden** **62.⁵⁰**
von Salis, Maienfeld
In der Nase frische, rote Johannisbeeren, Himbeeren und Kirsche, ätherische Noten, Graphit, Tabak und eine feine Röstaromatik. Am Gaumen zeigt er sich elegant und harmonisch, eine feine Säure begleitet die weichen, perfekt eingebundenen Gerbstoffe.

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inkl. Mehrwertsteuer. Ab 50 Franken akzeptieren wir Kreditkarten.

Folgen Sie uns   



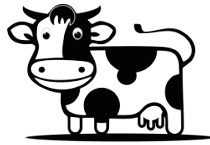
LAVATGA

- | | | 75 cl |
|-----|---|-------------------|
| 754 | Chianti Classico DOCG „Rubiolo“ 2016
Antico Podere Gagliole, Castellina in Chianti
Traubensorten: Sangiovese, Merlot
Das Bouquet duftet nach Kirschen und Pflaumen mit dezenten Röstaromen. Ein weicher, fruchtiger Wein mit hoher Extraktsüsse und harmonischen, reifen Tanninen, dichte Frucht und Würzigkeit, harmonisch mit schokoladigen Noten bis in das Finale. | 34. ⁵⁰ |
| 755 | Tua Rita Perlato del Bosco 2016
Rosso Toscana IGT Maremma
Traubensorten: Sangiovese
Komplexes Bouquet nach Cassis, Kirschen, Leder, Tabak und einer fein mineralischen Note; am Gaumen schiere Muskelkraft, diese jedoch raffiniert eingesetzt; konzentrierter, mit beeindruckender Eleganz, mehr Frucht als Würzigkeit, das Finale kräftig und dicht nachhallend. | 53. ⁵⁰ |
| 756 | Tacchino Di Fatto 2015
Monferrato Rosso DOC
Traubensorten: Dolcetto, Barbera, Cabernet Sauvignon, Albarossa
Die Töne von süsser Kirsche, dunkler Schokolade und Cassis lassen dem Glas ein komplexes Aromabild entsteigen; am Gaumen überrascht er durch einen weichen, üppigen Körper und intensive Fruchtaromen. | 39. ⁵⁰ |
| 757 | Giulia Negri Barolo Serradenari 2013
Langhe DOC
Traubensorten: Nebbiolo
Klassische Barolo-Aromen von Pflaumen, Gewürzen, Trüffeln, Rosen und Veilchen. Am Gaumen setzen sich die Aromen, dazu kommen Noten von Schwarzkirsche mit einer leichten Dörr-Aromatik, schön eingebundenen, glatten Tanninen einer leichten Mineralik und mit einem langen, vollmundigen Abgang. | 79. ⁵⁰ |

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inkl. Mehrwertsteuer. Ab 50 Franken akzeptieren wir Kreditkarten.

Folgen Sie uns





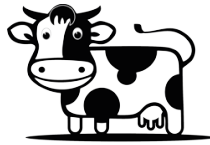
LAVATGA

- | | | 75 cl |
|-----|--|-------------------|
| 758 | Zymé Valpolicella Superiore 2016
Valpolicella Classico Superiore DOP
Traubensorten: Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta
Im Bouquet Dörripflaumen, Kirschen, Lakritze und Vanille; der Gaumen wird umschmeichelt von einem seidigen Körper mit wunderschöner Textur, Finesse und Aromen von roten Früchten, verblühenden Rosen, Gewürzen und Lakritze. | 47. ⁵⁰ |
| 759 | Frutos Villar Miralmonte Reserva 2014
Toro DO
Traubensorten: Tempranillo
In der Nase perfekt reife Frucht, vor allem Zwetschge, schwarze Kirsche und Brombeere, unterlegt mit duftiger Vanille und süsser Mandelmasse. Am Gaumen weich und füllig mit einem wunderschönen Spiel von üppiger Frucht und Süsse. Ein Wein, der spontan Spass macht und zu grossen Schlucken verleitet. | 38 |
| 760 | Lagravera Onra Moltahonra Negre 2011
D.O. Costers del Segre, BIO
Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Garnacha
In der Nase sehr voll und aromatisch, intensiver Duft nach frischen Feigen und Pflaumen, Mittelmeergewürzen und ein wenig Johannisbeere. Im Gaumen weicher Auftakt; die Frische folgt der Fülle von Frucht und Fleischigkeit. Pfeffer, Gewürze und Kräuter, die an die Wildzeit erinnern, sehr gut ausbalanciert und harmonisch im Abgang. | 54. ⁵⁰ |
| 761 | Saó del Coster Terram 2013
Priorat DOQ
Traubensorten: Garngacha, Cariñena, Cabernet Sauvignon, Syrah
In der Nase Aromen von kleinen schwarzen Früchten und Lakritz,
ein Hauch von Menthol und der typische Llicorella-Duft, den die Trauben dem kleinblättrigen Schieferboden des Priorats verdanken. Im Gaumen kraftvoll, kompakt und frisch, mit komplexen mineralischen Noten und schöner Tanninstruktur. Ein langanhaltender und intensiver Abgang. | 88. ⁵⁰ |

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inkl. Mehrwertsteuer. Ab 50 Franken akzeptieren wir Kreditkarten.

Folgen Sie uns





LAVATGA

75 cl

Champagner

800	Veuve Clicquot Champagner St. Petersburg	98
801	Moët & Chandon Grand Vintage Blanc 2008	118
802	Ruinart Champagner R de Ruinart Brut	128
803	Krug Franche Cuvée Brut	280
804	Dom Perignon Vintage 2006 Brut	260

APERIO GETRÄNKE

850	Gespritzter Weisswein süss oder sauer	8. ⁵⁰
851	Gin Tonic	8. ⁵⁰
852	Campari Orange	8. ⁵⁰
853	Cynar mit Jus oder Mineralwasser	8. ⁵⁰
854	Martini mit Jus oder Mineralwasser	8. ⁵⁰

VERDAUERLI / SCHWEIZER SPEZIALITÄTEN

900	Armarno	8. ⁵⁰
901	XELLENT, Swiss Wodka	14
902	Säntis Malt Swiss Highlander	14
903	Swiss Gold Vodka	14
904	Gin Clouds	14
905	BREIL PUR, SWISS ALPINE GIN	14
906	Diverse Grappa, Whiskey und Cognac am Buffet	14

Das Schweizer Gesetz verbietet den Verkauf und die kostenlose Weitergabe von Spirituosen, Aperitifs und Alcopops an Gäste unter 18 Jahren.

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inkl. Mehrwertsteuer. Ab 50 Franken akzeptieren wir Kreditkarten.

Folgen Sie uns

