

LOKAL

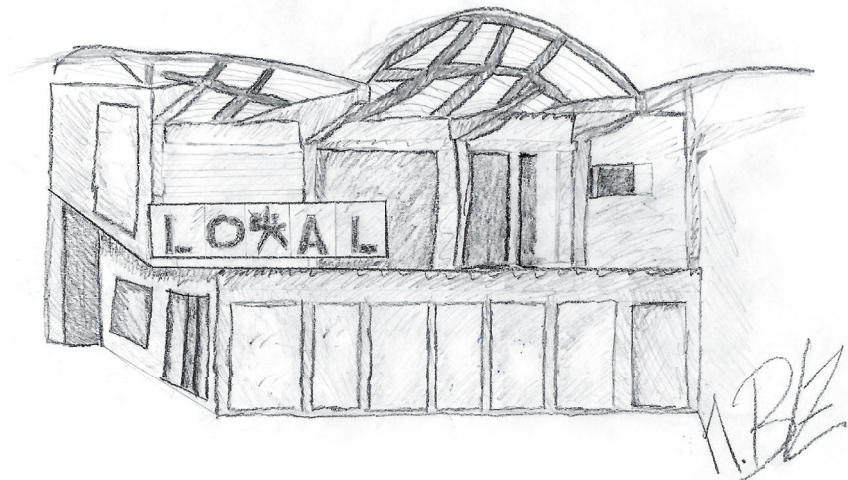
GRÜEZI. WIR SIND DAS LOKAL.

Wir sind ein kleines Team mit einer grossen Leidenschaft für Gutes.

Mit dem LOKAL haben wir uns den Ort geschaffen, den wir uns als Gäste immer wünschten: unkomplizierte und saisonale Esskultur in einer gemütlichen Atmosphäre zum Wohlfühlen! Denn LOKAL ist nicht nur der Name unseres Restaurants, sondern ist inspiriert von der Vielseitigkeit an Produkten und frischen Zutaten aus der Region.

Für mich und mein Team ist das LOKAL pure Leidenschaft und Freude.
Gerne laden wir dich ein, eine gute Zeit bei uns zu verbringen
und verwöhnen dich mit unseren feinen Köstlichkeiten.

Anita Sutter, Gastgeberin



LOCAL

KAFFEE & TEE

Espresso / Ristretto	4.7
Espresso Macchiato.....	4.9
Doppelter Espresso	6.5
Cappuccino	6
Café Crème	4.7
Milchkaffee.....	5.8
Latte Macchiato	6
Café Mélange	7
Kaffee Fertig/Lutz.....	6.8
Café Coretto mit 2cl Grappa Brunello	8
Kaffee Baileys	9.5
mit Rahm	
Sirocco Bio Tee Fragen Sie nach unserer Auswahl	5
Punsch Orangen-, Rhum-, Hexenpunsch	5

MILCHGETRÄNKE

Chai Latte	6
Ovi/Schoggi kalt.....	5.5
Ovi/Schoggi heiss	6
Ovi/Schoggi Mélange	7.5
Milch heiss/kalt	3.8
Babycino.....	1

KUCHEN UND SÜSSES

Wir backen und bereiten jeden Tag Kuchen und Desserts zu.
Schau am Buffet, ob was feines für Dich dabei ist.

LOAL

SOFTGETRÄNKE

Passugger «Spezial Edition»	77cl	7.8
Allegra «Spezial Edition»	77cl	7.8
Passugger	35cl	4.7
Allegra	35cl	4.7
Coca Cola	33cl	4.7
Coca Cola Zero	33cl	4.7
Rivella rot	33cl	4.7
Rivella blau	33cl	4.7
Pepita Grapefruit	33cl	4.7
Wehntaler Apfelschorle	33cl	4.7
Gazosa Mandarine, Heidelbeer, Aranciata Amara, Zitrone	35cl	5.5
Red Bull	25cl	5.5

Mineral offen:

Henniez, Schorle, Citro	30cl	4
Henniez, Schorle, Citro	50cl	5.3
Rivella	30cl	4.5
Rivella	50cl	6

Für Kinder:

Ich hät gern en Sirup	0
Ich wot en Sirup	2

BIER / MOST

Stange	30cl	4.8	Erdinger Weissbier	50cl	7
Stange Panaché	30cl	4.8	Feldschlösschen Original	50cl	6.5
Herrgöttli	20cl	4.5	Feldschlösschen alkoholfrei	50cl	6.2
Herrgöttli Panaché	20cl	4.5	Wehntaler alkoholfrei trüb	50cl	6.5
Quöllfrisch gross offen	50cl	6.5			

LOKAL

FRÜHSTÜCK

Kleines Frühstück..... 10.5

1 Brötli, 1 Gipfeli, 1 Früchteaufstrich,
1 Butter, 1 Stk. Käse

Grosses Frühstück 18

1 Brot, 1 Gipfeli, 1 Früchteaufstrich, 1 Butter,
1 Stk. Käse, Speck und 1 Spiegelei, Aufschnitt

2 Spiegeleier 6
mit Brot

4 Tranchen Speck gebraten 5
mit Brot

SÄFTE

Frisch gepresste Säfte

Orangensaft20cl..... 7

Orangensaft.....30cl..... 6

Apfelsaft Guldenberg.....30cl..... 6

Apfelsaft Guldenberg.....50cl..... 7

Hauseistee40cl..... 5.5

Hauseistee gross50cl..... 7

Brötli & Co.: Frag unsere Mitarbeiter nach unserem Tagesangebot.

LOCAL

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Kalts Plättli 13.5 pro Person
Oliven, Hartkäse, Tonis Wurst und Brot

Tonis Wurst 7.5
hausgemacht

Schinken-Käse-Toast 8

Rosé Pinot Noir Weingut Gehring
10cl 5.50 50c 24 75cl 35

Le Contesse Prosecco Extra Dry
10cl 8 75cl 48

APERITIF

Gespritzter Weisswein süss/sauer..... 9

Aperol Spritz..... 13.5

Hugo 12

Aperol Lemon 13

Holunderblütensirup, Prosecco und Minze

Campari Orange 9.5

Ramasutti 13.5

Cynar Orange 9.5

«Ramazotti Rosato» mit Hibiskus- und
Orangenblütenaroma, Prosecco und Tonic

LONGDRINKS

Gin Tonic, Monkey 47 14.5

Whisky Cola, Jack Daniel's..... 12.5

Hendrick's & Tonic 15
mit Gurke

Vodka Redbull..... 15

Rum Cola..... 14.5

ALKOHOLFREI

Hugo 9.50

Wilde Katrin 11

Holunderblütensirup, alk. freier Prosecco, Minze

Schweppes Wildberry Tonic, alk. freier Weisswein,
Limettensaft, Zuckersirup, gefrorene Beeren

Aperol Spritz..... 11

Sanbitter, alk. freier Prosecco, Mineral

ALLE PREISE IN CHF INKLUSIVE 8.1% MWST

LOKAL

VORSPEISE

- Spargelcrème-Suppe**..... 9.5/15.5
mit Einlage
- Beefsteak Tartar** 19.5
mit Toast und Butter

Salatschüssel LOKAL

Kreieren Sie Ihren individuellen Salat

HAUPTGANG

- Lammracks (IE)** 44
mit Rosmarinkartoffeln und Ratatouille
- Spargelrisotto** 32
mit Cherrytomaten und Basilikum
- Weisse Spargeln** 34
mit Bratkartoffeln und Sauce Hollandaise
- mit Lachsfilet** 45
- mit Schweins-Steak** 42
- Zürcher Geschnetzeltes** 40
mit Rösti
- Kalbsleber in Butter gebraten**..... 36
mit Rösti, Zwiebeln und Salbei
- Beefsteak Tartar** 33
mit Toast und Butter
- Toast Hawaii** 19.5
mit Schinken, Gruyère und Ananas

KINDERMENÜ

— **Ich weiss nöd** 12 —
Schnitzel paniert

— **Han kei Hunger** 12 —
Chicken Nuggets

— **Ich will das nöd** 9 —
Crêpes mit Tomatensauce
und Käse

— **Biilage** —
Pommes

ZUM TRINKE

— **Ich hät gern en Sirup** 0 —

— **Ich wot en Sirup** 2 —

LOKAL

CRÊPES

— Chiara 15 — Schinken, Käse, Apfelmus	— Otto 14 — Spinat, Hüttenkäse	— Karin 16 — Brie, Baumnüsse, Honig
— Lokal 17 — Käse, Tomatensauce, Kräuterbutter, Rohschinken	— Leo 16 — Spinat, Käse, Champignons	— Gusti 12 — Apfelmus, Zimt, Zucker
— Anita 15 — Schinken, Ananas, Käse	— Nina 8 — Nutella	— Susi 17 — Vanilleglacé, Grand Marnier
— Jill 8 — Zucker, Butter		

Unsere Crêpes sind auch mit diversen Eigenkreationen erhältlich.

DESSERT

Coupe Romanoff	14.5
Bananensplit	11.5
mit Vanilleglace und Schoggisauce	
Kuchen	5
Nuss-/Mandelgipfel	3.8

GLACÉ

Kugel Glacé	3.7
Haselnuss, Caramel, Mango, Mocca, Vanille, Stracciatella, Schoggi, Pistazie, Zitrone, Erdbeere, Himbeere, Ovi (mit Rahm +1.5)	
diverse Frappés	14
Eiskaffee	13
2 Kugeln Mocca Glacé mit Espresso	
Le Colonel	10.5
Zitronensorbet und Vodka	

LIKÖR

Grand Marnier Gordon Rouge 40 % 2cl 6	Amaretto di Saronno 28 % 4cl 8.5	Baileys Irish Cream 17 % 4cl 7.5
---	--	--

LOCAL

GIN

Züri Gin

Brennerei Hans Erismann

40 % 2cl 6.5

WHISKY

TSYRI Zürcher Whisky

Brennerei Hans Erismann

28 % 4cl 9.5

VERDAUERLI

Appenzeller	29 %	4cl	6
Ramazotti Rosato	15 %	4cl	6
Grappa di Amarone Barrique	40 %	2cl	9.5
Grappa di Primitivo	40 %	2cl	9.5
Grappa di Moscato Barrique	40 %	2cl	9.5
Grappa di Grandi Cru 18mesi	38 %	2cl	10.5
Grappa Berta	43 %	2cl	10.5
Grappa di Brunello Barrique	40 %	2cl	9.5
Kernobst	40 %	4cl	5.5
Kräuter	41 %	4cl	5.5
Kirsch	40 %	4cl	7
Pflümli	40 %	4cl	7
Zwetschgen	40 %	4cl	7
Williams	40 %	4cl	7.5
Vieille Prune	40 %	4cl	9.5

LOCAL

WEISSWEIN

SCHWEIZ	10cl	50cl	75cl
Nobler Weisser Nadine Saxer			38
Riesling-Silvaner Weingut Gehring	5.5	24	35
ITALIEN	10cl	50cl	75cl
Pinot Gris Weidmann Regensberg	6.5		43
Colosi Bianco Terre Siciliane	5.0	22	
I Frati Cà dei Frati			45

ROTWEIN

SCHWEIZ	10cl	50cl	75cl
Pinot Noir Weingut Gehring	5.5	24	35
Nobler Blauer Nadine Saxer			42
ITALIEN	10cl		75cl
Primitivo Salento Mocavero	6.5		45
Vigneti Di Torbe Valpolicella Ripasso Domini Veneti			48
SPANIEN	10cl		75cl
Beronia Rioja Reserva Bodegas Beronia	7		47
Figuero 12 Bodegas Garcia Figuero, Ribera del Duero, Castilla y León			65
Protos 27 Bodegas Protos S.L., Ribera del Duero, Castilla y León			57
MAURO Bodegas Mauro, Ribera del Duero, Castilla y León			80
AALTO Bodegas Aalto, Ribera del Duero			85
PORTUGAL			75cl
Outeiro Terras D'alter 2013			58

LOKAL

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag	08.00 – 18.00
Dienstag / Donnerstag	08.00 – 22.00
Mittwoch / Freitag	08.00 – 24.00
Samstag / Sonntag	Ruhetag

Lieber Gast

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

FLEISCHDEKLARATION

Schweinefleisch: Schweiz
Kalbfleisch: Schweiz
Rindfleisch: Schweiz
Poulet: Schweiz
Lamm: Irland*
Wurstwaren: Schweiz

* Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern,
wie Antibiotika, erzeugt worden sein.