

LOKAL

GRÜEZI. WIR SIND DAS LOKAL.

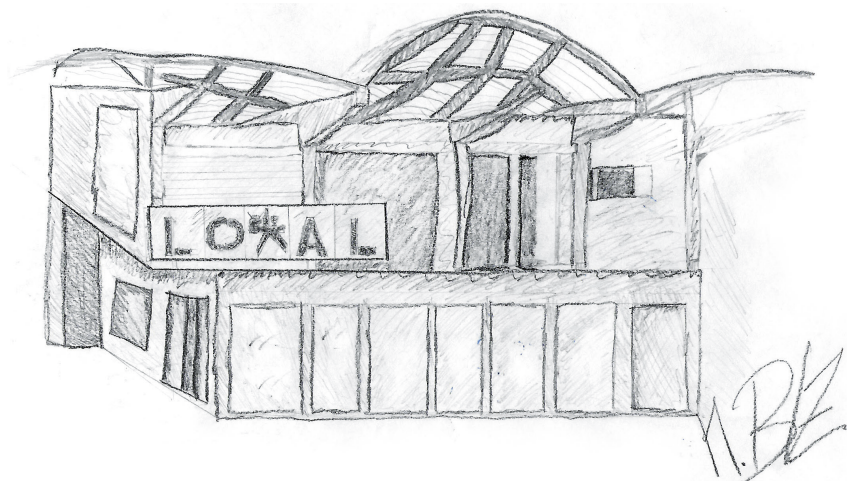
Wir sind ein kleines Team mit einer grossen Leidenschaft für Gutes.

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



LOKAL

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.

LOKAL

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			

LOAL

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 5.80 50c 29 75cl 38

Le Contesse Prosecco Extra Dry
10cl 8 75cl 48

APERITIF

Gespritzter Weisswein süss/sauer..... 9

Hugo 12

Holunderblütensirup, Prosecco und Minze

Ramasutti 13.5

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

Aperol Spritz..... 13.5

Aperol Lemon 13

Campari Orange 9.5

Cynar Orange 9.5

LONGDRINKS

Gin Tonic, Monkey 47 14.5

Hendrick's & Tonic 15
mit Gurke

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

Vodka Redbull..... 15

Rum Cola..... 14.5

ALKOHOLFREI

Hugo 9.50

Holunderblütensirup, alk. freier Prosecco, Minze

Aperol Spritz..... 11

Sanbitter, alk. freier Prosecco, Mineral

Wilde Katrin 11

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

LO AL

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

Orangensaft 20cl 8.5

Orangensaft 30cl 6

Apfelsaft Guldenberg 30cl 6

Apfelsaft Guldenberg 50cl 7

Hauseistee 40cl 5.5

Hauseistee gross 50cl 7

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

LOKAL

VORSPEISE

Gazpacho 9.5/14

Beefsteak Tatar 19
mit Toast und Butter

Salatschüssel LOKAL

Kreieren Sie Ihren individuellen Salat

HAUPTGANG

Rindsfilet 44
mit Kräuterbutter

Schweinskotellette mit Schwarte .. 32
mit Kräuterbutter

Panierte Schweinsschnitzel 28

Eglifilet meunière..... 42

Pouletbrust..... 30
mit Kräuterbutter

Schweinssteak..... 30
mit Kräuterbutter

jeweils mit Nüdeli, Pommes frites oder
bunten Salaten

Spaghetti Carbonara 26.5
original mit Guanciale, Ei und Pecorino

Rotes Thai Curry
mit Gemüse und Jasminreis

vegetarisch 28
mit Poulet 35

Züri-Geschnetzeltes 40
mit Rösti

Toast Hawaii..... 22.5
mit Schinken, Ananas und
Sternenberger Raclettekäse

Beefsteak Tatar 33
mit Toast und Butter, Zwiebeln und Kapernäpfel

Wurst-Käse-Salat..... 19
mit Pommes frites oder bunten Salaten.....28

KINDERMENÜ

— **Ich weiss nöd** 10 —
Wienerli

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

— **Ich will das nöd** 11 —
Crêpes mit Tomatensauce
und Käse

— **Beilage** —
Pommes

ZUM TRINKE

— **Ich hät gern en Sirup** 0 —

— **Ich wot en Sirup** 2 —

LOKAL

CRÊPES

— Chiara 15 —

Schinken, Käse, Apfelmus

— Lokal 17 —

Käse, Tomatensauce,
Kräuterbutter, Rohschinken

— Otto 14 —

Spinat, Hüttenkäse

— Karin 16 —

Brie, Baumnüsse, Honig

— Anita 15 —

Schinken, Ananas, Käse

— Leo 16 —

Spinat, Käse, Champignons

— Gusti 12 —

Apfelmus, Zimt, Zucker

— Jill 8 —

Zucker, Butter

— Nina 8 —

Nutella

— Suzette 18.5 —

Orangen, Grand Marnier,
Vanilleglacé

Unsere Crêpes sind auch mit diversen Eigenkreationen erhältlich.

DESSERT

Coupe Dänemark 14.5

hausgemachte Kuchen 5

Nuss-/Mandelgipfel 4.5

GLACÉ

Kugel Glacé 3.7

Haselnuss, Caramel, Mocca, Vanille,
Schoggi, Zitrone, Erdbeere, Stracciatella,
Himbeer, Mango, Ovi (mit Rahm +1.5)

Eiskaffee 13

2 Kugeln Moccaglacé mit Espresso und Rahm

Le Colonel 11.5

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

LOKAL

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
Ramazzotti 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

LOKAL

WEISSWEIN

SCHWEIZ	10cl	50cl	75cl
Nobler Weisser Nadine Saxer			48
Riesling-Silvaner Weingut Gehring	5.8	29	38
Pinot Gris Weidmann Regensberg	7.5		53
ITALIEN	10cl	50cl	75cl
Colosi Bianco Terre Siciliane	5.0	22	
I Frati Cà dei Frati			50

ROSÉ

SCHWEIZ	10cl	50cl	75cl
Rosé Pinot Noir Weingut Gehring	5.8	29	38

ROTWEIN

SCHWEIZ	10cl	50cl	75cl
Pinot Noir Weingut Gehring	5.8	29	38
Nobler Blauer Nadine Saxer			52
ITALIEN	10cl		75cl
Primitivo Salento Mocavero	6.5		48
Vigneti Di Torbe Valpolicella Ripasso Domini Veneti	7.5		55
SPANIEN	10cl		75cl
Beronia Rioja Reserva Bodegas Beronia	7.5		55
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			85
AALTO Bodegas Aalto, Ribera del Duero			90
PORTUGAL			75cl
Outeiro Terras D'alter 2013			65

LOKAL

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag	08.00 – 16.30
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

Wurstwaren: Schweiz