

STARTEN SIE MIT...

	CHF
Tagessuppe Täglich eine kreativ, frisch zubereitete Suppe	9
Klare Rinds-Bouillon Mit Gemüse-Julienne	12
Kleiner gemischter Salat	9
Sommerlicher Blattsalat Mit Gurken, Radieschen, Cherry-Tomaten, Karotten, Beeren, frischen Kräutern und gerösteten Kernen	19
Salat Upgrades:	
Burrata	7
Ziegenkäse	7
Grill-Schenkel mariniert (Poulet CH)	11
Zander-Knusperli (5 Stück)	10
Dressings für Ihre Auswahl LaVita-Dressing (French), Balsamico	
Rindstatar LaVita vom Swiss Prime Beef Mit Gewürzgurke, Cherry-Tomaten, Salatstrauss dazu lauwarmer Toast und Butter Eine Wartezeit von 15-20 Minuten	25 / 34



LAVITA « CLASSICS »

CHF

Wienerschnitzel

Serviert mit Bio-Frites, Saisongemüse, Preiselbeeren und Zitrone

Kalb

44

Schwein

37

LaVita Angus Burger

28

Mit feinstem Black Angus Fleisch, Cheddar-Käse,
Zwiebel-Confit, Blattsalat, Bio-Frites und Brioch Bun

Rinds Short Ribs (260g)

39

Wahlweise mit:

Saisonsalat oder Bio-Frites
BBQ-Sauce oder Chimichurri-Sauce

Vegi Burger

27

Mit Erbsen-Protein, Antipasti, Zitronen-Aioli, Blattsalat,
Bio-Frites und Brioche Bun

FLAMMKUCHEN VARIATIONEN

« Original »

18,5

Mit Speck, Rote-Zwiebeln und Sauerrahm

« Sommer mediterran »

20

Mit Antipasti-Aubergine, Zucchini, Tomate, Peperoni,
Kräuterseitling, Knoblauch und Sauerrahm



«KLEINE UND FEINE SNACKS»

	CHF
Birchermüsli Haferflocken, Sultaninen, Joghurt, Äpfel, Saison Früchte und Nüsse	9
Unsere Sandwichbar Mit Ruchbrot von der Bäckerei Fischer aus Volketswil - Schweizer Bergkäse - würziger Salami Milano - regionalem Bauernschinken - Fleischkäse	8
Kalter Teller LaVita Bündnerfleisch, Serrano Rohschinken, Salametti, Parmesanwürfel und marinierte Oliven	21.5
Croque-Monsieur 1910 Mit Bergkäse, Schinken, Butter auf lauwarmen Toast	7.5



SÜSSE VERFÜHRUNG

	CHF
Riesen-Meringues Mit Vanille und Erdbeer-Glacé, Schlagrahm	12.5
Riesen-Meringues mit Schlagrahm	9
Affogato Espresso mit einer Kugel Vanille-Glacé	8.5
Sorbet Colonel Zitronensorbet mit einem Schuss Vodka	12
Eiskaffee « LaVita » Gerührtes Vanille und Kaffee-Glacé mit Espresso und Baileys mit Schlagrahmhaube	13.5
Coupe Romanoff Mit Vanille-Bourbon Glacé, Erdbeeren und Schlagrahm	13.5
Coupe Dänemark Vanille-Glacé mit hausgemachter Honig-Schoggi-Sauce und Schlagrahm	13.5
Bananensplit Vanille, Schoggi-Glacé mit hausgemachter Honig-Schoggi-Sauce und Schlagrahm	13.5



Glacé Sorten	(pro Kugel)	3.7
Vanille–Bourbon von LIPP aus Berikon Chocolat Noir, Café (100% Arabica) Erdbeere, Weitere Aromen auf Anfrage		
Portion Schlagrahm zum Glacé oder Sorbet		1.2
Sorbets	(pro Kugel)	3.7
Zitrone Mango Himbeeren Zwetschgen		
Hausgemachte Frappés		8.5
Banane Erdbeere Weitere Aromen auf Anfrage		

IN UNSERER KUCHEN VITRINE FINDEN SIE...

Diverse Torten	6.5
Diverse Kuchen	5.5

Fragen Sie unsere Mitarbeitenden nach der täglichen Auswahl

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, richten Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.

