

Laufke

Herzlich Willkommen im Laufke

Tradition seit 1923

Liebe Gäste,

lassen Sie sich Zeit und genießen Sie einen Abend in unseren vier Wänden. Wir möchten Sie bitten Ihre Mobiltelefone auf lautlos zu stellen und zum Telefonieren an die Bar zu gehen.

Wir erlauben uns jedem Gast ein Gedeck zu servieren.

Gedeck	4,50
--------	------

Neuigkeiten aus dem Laufke

Gansl-Zeit!

Im November genießen Sie unser 3-Gang Gansl Menü

oder

auf Vorbestellung für 4 Personen eine Gans im Ganzen mit klassischen Beilagen.

Reservieren Sie jetzt schon Ihre Weihnachtsfeier – auch im kleinen Rahmen.

Wir freuen uns auf Sie!

Dienstag ist der neue Sonntag!
Neue Öffnungszeiten: Dienstag-Samstag ab 18:00 Uhr

Laufke

„Da Voter hot gsogt,
i solls' Hei owatrog,
hobs folsch verstaundn,
unds Kaibl daschlogn.“

Laufke Menu

Gruß aus der Küche

Butternusskürbis / Mandarine / Entenleber

Schwarzwurzel / Karpfen / Walnuss

Ochsenschlepp / Topinambur / Johannisbeere

Rehrücken / Kartoffel / Pilze

Sauerkirsche / Mohn / Weisse Schokolade

3 Gang	49
4 Gang	65
5 Gang	79

Wirts-Wein-Choice 3 Glas/4 Glas/5 Glas

27/34/41

Wirts-Saft-Choice 3 Glas/4 Glas/5 Glas

19,5/26/32,5

Gedeck € 4,50

Unsere Produkte werden mühe- und liebevoll von Hand zusammengetragen und sind nicht unendlich verfügbar.
Unsere Preise verstehen sich inklusive aller Steuern und Abgaben.

Laufke

Die Wirtshausklassiker

Vorspeisen

Beef Tartar vom Simmentaler Rind mit handgeschlagener Butter und hausgemachtem Toastbrot	17,90
Rinderconsommé mit Leberknödel	5,20
Kürbiscremesuppe mit Kernöl	7,90
Wildessenz mit pochiertem Wachtelei	5,20
Vogerlsalat	6,90
mit Erdäpfel	+ 1
mit Speck	+ 1
mit Ei	+ 1

Hauptspeisen

Laufke Wiener Schnitzel vom Kalb in Butterschmalz souffliert mit Petersilerdäpfel und Preiselbeeren	21,50
Gebratener Eismeersaibling mit Kartoffelstampf, Rahmkohlrabi und Leindotter Beurre Blanc	24,90
Gebratenes Duroc-Filet mit Rollgerstenrisotto, Bergkäse und Hokkaido	22,90
Hausgemachte Kürbisravioli mit Hokkaidotatar und Salbei	22,90

Gedeck € 4,50

Unsere Produkte werden mühe- und liebevoll von Hand zusammengetragen und sind nicht unendlich verfügbar.
Unsere Preise verstehen sich inklusive aller Steuern und Abgaben.

Laufke

Der süße Abschluss

Schokolade und Salz-Karamell Das Lieblingsdessert unseres Patissiers	12,90
Herbstliches Maronimousse mit Walnusskuchen und Preiselbeer-Joghurt-Eis	12,90
Laufke Käseauswahl mit freundlicher Unterstützung der Kasalm, dazu reichen wir hausgemachtes Brot und Chutney	12,50

Wir wünschen ‚Guten Appetit‘ und einen wunderbaren Abend
in unserem Wirtshaus!

Gedeck € 4,50

Unsere Produkte werden mühe- und liebevoll von Hand zusammengetragen und sind nicht unendlich verfügbar.
Unsere Preise verstehen sich inklusive aller Steuern und Abgaben.