

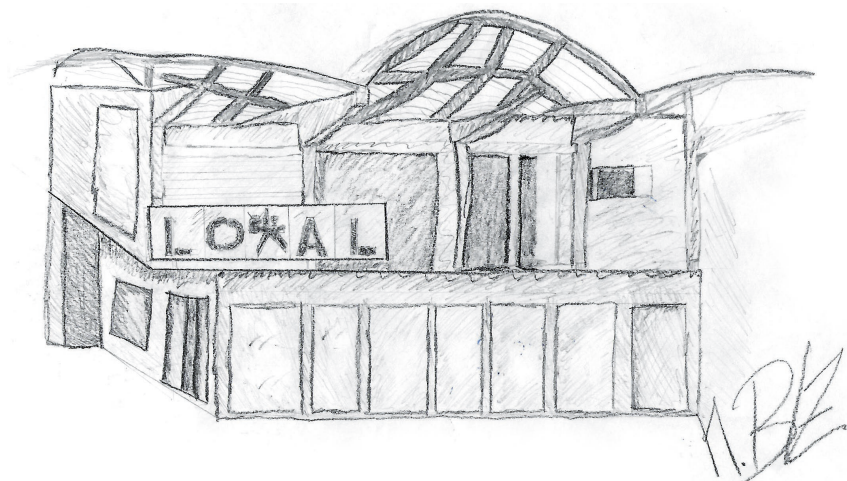
LOKAL

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 uns Gastgeber, Anita und Toni Sutter, 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.



LOKAL

KAFFEE & TEE

Espresso / Ristretto	4.2
Espresso Macchiato.....	4.5
Doppelter Espresso	5.5
Cappuccino	4.5
Café Crème	4.2
Milchkaffee.....	4.5
Latte Macchiato	4.8
Café Mèlange	5.5
Kaffee Fertig/Lutz.....	5.9
Sirocco Bio Tee	
Fragen Sie nach unserer Auswahl	4.5

MILCHGETRÄNKE

Chai Latte	5.5
Ovomaltione/Schoggi heiss/kalt	4.5
Ovomaltione/Schoggi Mèlange	5.5
Milch heiss/kalt	4.5
Babycino.....	1

Den Kaffee gibt's bei uns
auch mit laktosefreier Milch

KUCHEN UND SÜSSES

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

LOKAL

FRÜHSTÜCK

Kleines Frühstück.....9.5

1 Brötli, 1 Gipfeli, 1 Früchte-Aufstrich,
1 Butter, 1 Stk. Käse

Weichgekochtes Freilandeier.....2

mit Brot

2 Spiegeleier.....5

mit Brot

4 Tranchen Speck gebraten.....4.5

mit Brot

Birchermüesli7.5

SÄFTE

Frisch gepresste Säfte

Orangensaft30cl..... 7

Michel Orangensaft30cl..... 5

Michel Tomatensaft.....20cl..... 4.5

Michel Cranberrysaft.....30cl..... 5

Guldenberg Apfelsaft30cl..... 5

Guldenberg Apfelsaft50cl..... 6

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

BRUNCH

Jeden 1. und 3. Sonntag im Monat von 09.00 – 13.00 Uhr zelebrieren wir im LOKAL das Wochenende. Gerne kannst Du dich an unserem Brunchbuffet bedienen.

An den übrigen Sonntagen ist normaler Betrieb von 9.00 – 18.00 Uhr.

Brunch Buffet

pro Person 30

Kinder bis 12 Jahren (pro Altersjahr 1.–)

ALLE PREISE IN CHF INKLUSIVE 7.7% MWST

LOKAL

SOFTGETRÄNKE

Passugger «Spezial Edition»	77cl	7
Allegra «Spezial Edition»	77cl	7
Passugger	35cl	4.5
Allegra	35cl	4.5
Coca Cola	33cl	4.5
Coca Cola Zero	33cl	4.5
VIVI KOLA	33cl	5
Rivella rot	33cl	4.5
Rivella blau	33cl	4.5
Sinalco	30cl	4.5
Pepita Grapefruit	33cl	4.5
Sprite	33cl	4.5
Fusetea Peach	33cl	4.5
Wehntaler Apfelschorle	33cl	4.5

Gazosa Himbeer, Heidelbeer, Aranciata Amara, Mandarine und Zitrone	35cl	5
Schweppes Bitter Lemon	20cl	4.5
Schweppes Tonic Water	20cl	4.5
Red Bull	25cl	5.5

Für Kinder:

Ich hät gern en Sirup	0
Ich wot en Sirup	1

MOST

Wehntaler klar	50cl ...	5.8
Wehntaler trüb	50cl ...	5.8
Wehntaler alkoholfrei klar	50cl ...	5.8
Wehntaler alkoholfrei trüb	50cl ...	5.8

BIER

Stange	30cl	4.2
Stange Panaché	30cl	4.2
Herrgöttli	20cl	3.8
Herrgöttli Panaché	20cl	3.8
Quöllfrisch gross offen	50cl	5.5
Appenzeller Quöllfrisch	50cl	5.8
hell / dunkel		

Appenzeller Quöllfrisch	50cl	5.8
naturtrüb		
Appenzeller Weizen	50cl	5.8
naturtrüb		
Appenzeller Sântis Kristall	33cl	4.5
Appenzeller Sonnwendig	33cl	4.5
alkoholfrei		

LO AL

APÉRO

Kalts Plättli 12.5 pro Person

Oliven, Hartkäse, Tonis Wurst und Brot

Tonis Wurst 6

hausgemacht

Häppchen 6

Antipasti und Käse

Rosé Pinot Noir

Weingut Gehring

10cl 5 75cl 44

Ponte Prosecco Treviso DOC

Viticoltori Ponte

10cl 7 75cl 45

APERITIF / LONGDRINKS

Gespritzter Weisswein süss/sauer 7

Hugo 9

Holunderblütensirup, Prosecco u. Minze

Fritz 10

Holunderblütenlikör, Mineral u. Minze

Bici 9

Sanbitter, Prosecco und Mineral

Aperol Spritz 8.5

Campari Orange 8

Cynar Orange 9

Averna Citro 9

Gin Tonic 10.5

Whisky Cola..... 10.5

Mojito..... 12.5

Caipirinha 12.5

LOKAL

— Salatschüssel LOKAL —

Kreieren Sie Ihren individuellen Salat

Wurst-Käse Salat einfach 16.0

Wurst-Käse Salat garniert 22.0

— HAUPTGANG —

Paniertes Schweinsschnitzel 24.0
mit Pommes Frites und Gemüsebouquet

Kalbsbratwurst..... 18.0
an Zwiebelsauce mit Pommes Frites

CRÊPES SALZIG

— Lokal 14 —

Käse, Tomatensauce, Kräuterbutter, Rohschinken

— Otto 10 —

Spinat, Hüttenkäse

— Karin 12 —

Brie, Baumnüsse, Honig

— Anita 12 —

Schinken, Ananas, Käse

— Lisi 12 —

Scharfe Salami, Cambozola

Unsere Crêpes sind auch mit diversen Eigenkreationen erhältlich.

LO AL

DESSERT

Kleines Vermicelles	6.5
Caramel- Chöpfli	8
Coupe Nesselrode	11

GLACÉ

Kugel Glacé.....	3.5
Vanille, Schokolade, Mocca, Zimt, Caramel, Zitrone, Pistazie, Ovi, Marroni, Haselnuss (Mit Rahm +1.5)	
Eiskaffee	9.5
2 Kugeln Mocca Glacé mit Espresso	
Le Colonel.....	8.5
Zitronensorbet und Vodka	

CRÊPES SÜSS

— **Gusti** 8 —
Apfelmus, Zimt, Zucker

— **Nina** 8 —
Aprikosenkonfi, Feigen

— **Ueli** 10 —
Bananen, Nutella oder Schoggisauce, Mandeln

— **Susi** 12 —
Vanilleglace, Grand Marnier

— **Sebi** 14 —
Marronimousse, Meringues, Rahm und Kirsch

Unsere Crêpes sind auch mit diversen Konfitüren und Eigenkreationen erhältlich.

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

WHISKY

TSYRI Zürcher Whisky

Brennerei Hans Erismann
28 % 4cl 8.5

VERDAUERLI

Appenzeller	29 %	4cl	6
Ramazotti Rosato	15 %	4cl	6
Grappa di Amarone Barrique	40 %	2cl	6
Grappa di Primitivo	40 %	2cl	6
Grappa di Moscato Barrique	40 %	2cl	6
Grappa di Grandi Cru 18mesi	38 %	2cl	8.5
Grappa di Brunello Barrique	40 %	2cl	7
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
Vielle Prune	40 %	4cl	9.5

LOKAL

WEISSWEIN

SCHWEIZ	10cl	75cl
Nobler Weisser Nadine Saxer		38
Riesling-Silvaner Weingut Gehring	5.0	43
Blanc de noir Federweiss Weingut Schloss Teufen	6.0	46
ITALIEN	10cl	75cl
Collio Pinot Grigio Conti Formentini	6.0	45
Colosi Bianco Terre Siciliane	5.0	
I Frati Cà dei Frati		45

ROTWEIN

SCHWEIZ	10cl	50cl	75cl
Pinot Noir Weingut Lienhard Teufen		22	
Nobler Blauer Nadine Saxer			42
Elevé en futs de chêne Pinot Noir – Spätlese Weingut Schwarz	7.0		48
Cabernet Pinot Weingut Lienhard Teufen			55
Rosé Pinot Noir Weingut Gehring	5.0		44
ITALIEN	10cl		75cl
Primoduca Primitivo di Manduria Vinicola Mediterranea			45
Nero d'Avola IGP Corbello Sicilia	6.5		45
Badilante Podere 414 Toscana	6.5		48
Vigneti Di Torbe Valpolicella Ripasso Domini Veneti			48
Emozione Negroamaro IGT Puglia	7.5		52
Ronchedone Vdt Cà dei Frati Sirmione			52
SPANIEN	10cl		75cl
Beronia Rioja Reserva Bodegas Beronia	6.5		48
Dehesa de Luna Origines Finca Reserva de Biodiversidad	7.5		53
Dehesa de Luna Gran Luna Finca Reserva de Biodiversidad			78

ALLE PREISE IN CHF INKLUSIVE 7.7% MWST

LOKAL

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag – Freitag: 08:00 – 24:00 Uhr

Sonntag: 09:00 – 18:00 Uhr

Samstag geschlossen

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 / USA / Argentinien*

Poulet Schweiz

Lamm Neuseeland

Wurstwaren Schweiz

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