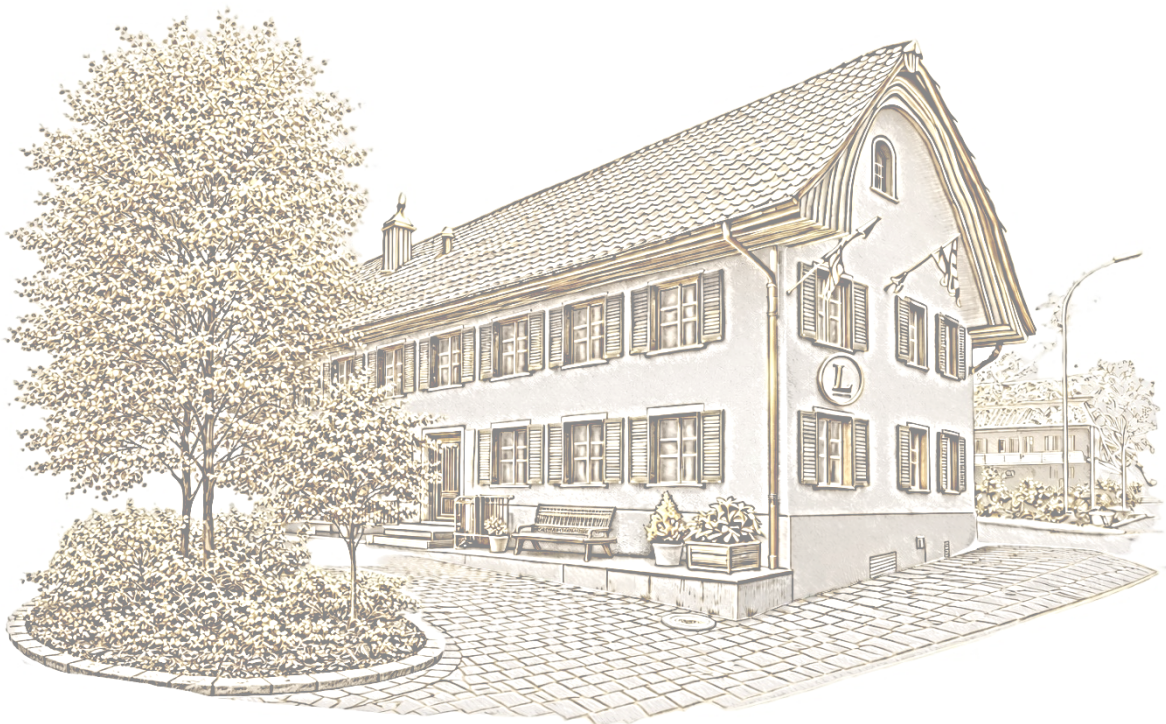




Willkommen im Restaurant Lamm Lommiswil



Unsere Philosophie

Wir verwenden für unsere Gerichte möglichst regionale Schweizer Produkte und fördern die Region.

Unsere Brot Produkte kommen vom regionalen Beck oder aus unserem Ofen.

Allergien

Bei Allergien oder speziellen Ernährungsformen, wenden sie sich bitte an unsere Mitarbeiter, damit wir Sie entsprechend beraten können.



Vegetarisch



Vegan

Unsere Preise sind inklusive Mehrwertsteuer



Zum Aperol

Mit Alkohol:

Aperol Spritz	12
Aperol Lemon Spritz	12
Martini Bianco	4 cl 7.50
Gin Bombay, Sapphire Premier Cru	4 cl 11.50

Ohne Alkohol:

Grappe Spritz	9
Vivo Prosecco, Alkoholfrei	1 dl 6.50
Orangensaft	1 dl 2.50

Für Alleine oder zum Teilen

Aperoplättli 14 / 26

Grissini, Rohschinken, «Ättis» Alpkäse, Feigensenf und Dip

Käseplättli 11 / 18

Grissini, «Ättis» Alpkäse, Geisskäse «Leotina», Blauschimmelkäse & Feigensenf.

Für den grossen Durst

Eistee <i>Hausgemachter Eistee</i>	3 dl 3.50 / 5 dl 5.50
Orangen Erfrischung <i>Orange- Limone- Basilikum</i>	3 dl 5.50 / 5 dl 8.50
Mango Erfrischung <i>Mango- Minze</i>	3 dl 5.50 / 5 dl 8.50
Sommer Erfrischung <i>Erdbeer- Limone- Basilikum</i>	3 dl 5.50 / 5 dl 8.50

Zum Start

Bunter Sommersalat  <i>Gurken, bunte Karotten, Cole Slow, Tomaten & Sprossen</i>	9.50
Rindscarpaccio <i>Basilikum Pesto, Balsamico & eingelegte Zwiebeln</i>	14.50
Tartar von grilliertem Gemüse.  <i>Mediterran abgeschmeckt, Rucola und cremiger Avocado</i>	12.50
Tagessuppe  <i>nach Tagesangebot</i>	8.50

Unsere Sommergerichte

Knuspriges Schweinsschnitzel <i>Pommes Allumettes, Preiselbeeren und Chili- Sauce</i>	28
Fish and Chips <i>Zanderfilet in hauchdünnem Knuspermantel an unserer hausgemachten Tartarsauce mit Pommes Allumettes</i>	29
Grilliertes Rinds-Entrecote «Black Angus » <i>mit Café de Paris Sauce, auf Sommergemüse und jungen Bratkartoffeln</i>	46
Lammgigot vom Appenzeller Kräuterlamm <i>an Rosmarinjus, Ricotta- Limonen Ravioli und Sommergemüse</i>	37
Schweinssteak mit Kräuterkruste <i>an Rosmarinjus, auf Sommergemüse und jungen Bratkartoffeln</i>	28
Sommer Aubergine  <i>mit Avocado, Kräuter, Tomaten, Balsamico und eingelegten Zwiebeln</i>	29
Ricotta Limonen Ravioli  <i>mit Baslikumpesto und marinierten Tomaten</i>	29

Bunter Fitness Teller

Als alternative Beilage zu unseren Fleisch und Fischspezialitäten
bieten wir einen bunten Sommersalat an.

Fleischdeklaration

Alle unsere Fleischprodukte stammen grundsätzlich aus der Schweiz
bis auf Rinds-Entrecote aus Argentinien, hormonfrei sowie Zanderknusperli aus Deutschland.

Unsere Preise sind inklusive Mehrwertsteuer

Desserts

Sommer - Tiramisu  **12**
mit Cantucci, Mascarpone und Erdbeeren

Zweifarbiges Toblerone Schokoladenmousse  **12**
mit Crumble und Erdbeeren

Coupes Dänemark  **12**
Vanille Glace mit warmer Schokoladensauce und Rahm

Unsere Glace Auswahl von Giolito
Ursprungsechtes italienisches Gelato aus Bern

Glace: 
 - Vanille
 - Schokolade
 - Haselnuss
 - Cafe Barista

Sorbet: 
 - Erdbeeren
 - Zitronen
 - Blutorange

Pro Kugel: **4**
Mit Rahm: **1.50**

Bunt garniert mit Tuiles, und saisonalen Früchten



Heisse Getränke

Kaffee	4.50
Espresso	4.50
Milchkaffee	5.00
Capuccino	5.50
Latte Macchiato	5.50
Tee Sorten:	
«Swiss Alpines Bio»	4.50
Apfel- Früchte / Vervene / Bergfrische Minze	
Earl Grey Schwarztee «Bio»	4.50
Ovomaltine	5.50
Caotina Schokolade	5.50

Mineral und Säfte

Coca- Cola & Coca- Cola Zero	3.3 dl	4.50
Fanta	3.3 dl	4.50
Rivella Rot & Rivella Blau	3.3 dl	4.50
Apfelschorle	3.3 dl	4.50
Citro «Rhäzünser»	3 dl	4.30
	5 dl	5.90
Mineralwasser	3.5 dl	3.90
Still oder mit Kohlensäure	1l	9.80
Swiss «Tonic Water» Alpinesse	2 dl	4.50
Swiss « Bitter Lemon» Alpinesse	2 dl	4.50

Fruchtsäfte	3dl 5.50 / 5dl 9.50
Orange / Mango / Apfel / Pink Grapefruite	



Unsere Biere

Feldschlösschen Original	3 dl 4.50
	5 dl 6.90
Feldschlösschen Braufrisch	3 dl 4.50
	5 dl 6.90
Brunos Förobä Bier aus Lommiswil	3.3 dl 6.20
Brunos Pale Ale	3.3 dl 6.20
Schneider Weizen	5 dl 7.50
Suure Most	5 dl 6.00
Valesanne Alkoholfrei 0.0	3.3 dl 5.20
Weizenfrisch Alkoholfrei 0.5	3.3 dl 5.20
Suure Most Alkoholfrei	5 dl 6.00

Zum Aperö

Mit Alkohol:

Aperol Spritz	12
Aperol Lemon Spritz	12
Martini Bianco	4 cl 7.50
Gin Bombay, Sapphire Premier Cru	4 cl 11.50

Ohne Alkohol:

Grappe Spritz	9
Vivo Prosecco, Alkoholfrei	1 dl 6.50
Orangensaft	1 dl 2.50



Unsere kleine, feine Weinauswahl

Weissweine

1 dl / Flasche

Domaine de Chantemerle Grand Cru Reserve 2024

4.50 / 28.-

Vaud, Domaine Chantemerle
100 % Chasselaïs

*fruchtiges Bouquet, Birne, Pfirsich
kräftige Struktur, langer Abgang*

Sommerwind 2024

7.50 / 45.-

Schaffhausen, Trotte Löhningen
100 % Riesling Silvaner

*spritzig & erfrischend
Bouquet leicht nach Zitrone*

Aigle Badoux 2024

7.90 / 53.-

Vaud, Henri Badoux
100 % Chasselaïs

*weiche & ausgewogene Struktur
harmonisch intensiv im Abgang*

Yvorne Clos de la George 2024

7.60 / 51.-

Vaud, Maison Hammel
100 % Chasselaïs

*fruchtig mit lebhafter Note von Trockenfrüchte
weich, aromatisch im Abgang*

Savignon Blanc Prestige 2024

7.30 / 48.-

Valais, Maison Gillard
100% Savignon Blanc

*duftet nach Rhabarber &
Johannisbeeren
frisch & lebhaft im Abgang*

Nox Blanc

7.80 / 52.-

Bétrisey et Albrecht Badoux
Chardonnay, Ermitage, Muscat

*Aromen von Exotischen Früchten
und Vanille, harmonische Säure*



Rosé Weine

Oeil de Perdrix 2024

Valais AOC
100% Pinot Noir

*duftet nach Waldbeeren
delikat, filigran & fruchtig*

8.50 / 56.-

L'âmé du mistral Rosé 2025

Frankreich, Provence
Chateau Roquefeuille
Grenache, Syrah, Cinsault,
Cabernet Sauvignon

*feine Noten nach gelben Früchten,
Mandarinen und Granatapfel*

8.20 / 54.-

Rotweine

Dôle Gilliard AOC Valais 2022

Valais AOC
Pinot Noir, Gamay

*Bouquet von roten Früchten
seidige Tannine mit reicher Fülle*

6.40 / 42.-

Nox Rouge Suisse

Schweiz, Bétrisey et Albrecht
Merlot, Gamaret, Pinot Noir

*Voller komplexer Aromen
ausgewogener Körper &
feiner herber Abgang*

9.50 / 59.-
Jeroboam
300cl: 195.-

Gérard Bertrand Héritage Minervois

Frankreich, Languedoc- Roussillon
Gérard Bertrand
Grenache, Syrah, Mourvèdre

*würzig, schwarze Johannisbeere,
Lakritze und Kakao mit feiner
Röstnote*

7.10 / 46.-

Ripasso della Valpolicella Superiore Mastia

Italien, Veneto
C&C S.r.l.
Corvina Veronese, Rondinella

*duftet nach Zedernholz, Karamell
& kandierten Früchten, geschmeidig
im Gaumen nach Schokolade
und Kirschen*

7.50 / 48.-

**Macho Man**

Spanien, Murcia
Casa Rojo
Monastrell, Syrah, Petite Verdot

12.80 / 78.-

*Aromen von dunklen Beeren,
Rosmarin und balsamischem Charakter
mit weichen, runden Tanninen.*

Equilibrio Selección

Spanien, Jumilla
Bodega Sierranorte
Monastrell

7.90 / 55.-

Magnum
150cl: **75.-**

*Würzige Noten nach
Süsskirschen, Bergkräutern,
Balsamico und gerösteter Eiche
Vollmundig mit langem Abgang*

*Schaumweine***Vivo Prosecco**

Italien, Veneto
C&C S.r.l.
Glera, Chardonnay

6.50 / 39.-

*blumig, im Auftakt, kräftige
Mousse mit viel frische und
fruchtigen Nuancen*

Moët & Chandon Brut Impérial

Frankreich, Champagne
Moët & Chandon
Chardonnay, Pinot Noir, Meunier

19.50 / 126.-

*intensive frische & fruchtige Noten,
von grünem Apfel, Zitrusfrüchten &
weissen Blumen*

*Süsswein***Moscato d'Asti DOCG**

Italien

7 / 49.-



Unserer Digestive Auswahl

Baileys Irish Cream Irland	4cl 6.-
Cognac Camus VS Frankreich	4cl 11.50
Whiskey Lagavulin 16 years Schottland	4cl 19.50
Whiskey Dalwhinnie 15 years Schottland	4 cl 14.50
Grappa Paesanella Bianca Italien	4cl 6.50
Grappa Paesanella Brunello Italien	4cl 8.50
Rum Kraken Black Spiced Kuba	4cl 9.50
Kirsch Appenzeller	4cl 7.50
Vielle Prune Morand, Wallis	4cl 12.50
Williamine Morand, Wallis	4cl 11.50
Vodka Absolut	4cl 6.50
Appenzeller	4cl 7.50