

TERRA COTTA



HERZLICH WILLKOMMEN SCHÖN SIND SIE BEI UNS

Lassen Sie sich verwöhnen und in eine tolle Ferienstimmung versetzen. Das südliche Ambiente, der mediterrane Charme der warmen Erdfarben verführen Sie in eine andere Welt.

Unser kulinarisches Angebot pflegt die kreative und farbige Mittelmeerküche. Mit allerlei Frischem vom Markt, Kräutern und herrlich duftenden Gewürzen.

Also, tauchen Sie ein in die andere Welt.....

Wir freuen uns auf Sie...

Renato Lang & Team

ANTIPASTI

ACEITUNAS

RASSIGE OLIVEN

7.80

PIÑA / GRILL-ANANAS

MIT ROHSCHINKEN

10.80

KNOBLIBROT

PISA ART

11.50

GAMBAS AL ESPAÑOL

CREVETTEN KALT MARINIERT

14.80

RINDS-CARPACCIO

PARMESAN & GARNITUR

19.80

Bei Vorspeisenportion als Hauptgang berechnen wir ein Aufpreis von Fr. 2.50
--Beachten Sie auch den Hinweis (Seite Deklaration) betreffend Änderungen--

SALADES/SOUPE

BLATTSALAT

KNACKIG FARBIG

9.00

MISCHSALAT

GLUSCHTIG FEIN

9.80

CAPRESE SALAT

TOM-MOZZ ITALIA

13.00

HAUSGEMACHTE DRESSING'S
ITALIENNE/FRENCH/CHEF

TAGESSUPPE

AKTUELL GUET

9.50

Bei Vorspeisenportion als Hauptgang berechnen wir ein Aufpreis von Fr. 2.50
--Beachten Sie auch den Hinweis (Seite Deklaration) betreffend Änderungen--

TERRA COTTA



SAGENHAFT SÜDLICH
...das Ambiente ganz in Ihrer Nähe...



SPIESSE

TERRA COTTA (200g)

RINDFLEISCH 33.50

AL FARO (180g)

POULETBRUST 27.50

GIOVANNI

GRILL-GEMÜSE 24.50

AL MARE (6 Stk)

CREVETTEN 34.50

Stärkebeilagen für Spiessgerichte:

Bratkartoffeln, Polentawürfel oder Reis inklusiv

Pommes-frites + 1.50

Extra Gemüse + 4.50

Fitness (nur Gemüse, nur Salat) + 4.50

--Beachten Sie auch den Hinweis (Seite Deklaration) betreffend Änderungen--

CARNE

SCHWEINSSTEAK (200g)

PFEFFERSAUCE 28.50

PFERDEFILET (180g)

CAFÉ DE PARIS 39.50

KALBSPAILLARD (150g)

KRÄUTERBUTTER 35.50

KALBS INVOLTINI

BASILICO, TOMATE, MOZZARELLA

DUNKLE SÜDWEINSAUCE 40.50

Stärkebeilagen für Fleischgerichte:

Bratkartoffeln, Polentawürfel oder Reis

inklusiv

Pommes-frites

+ 1.50

Extra Gemüse

+ 4.50

Fitness (nur Gemüse, nur Salat)

+ 4.50

VEGI/RISO/PASTA

PICCATA VERDURA

POLENTAWÜRFEL, GARNITUR 28.00

TOFU ORIENTAL

LINSENCURRY, GEMÜSE, REIS 30.00

RISO DANIELA

GEMÜSEREIS 21.80

PASTA ESTATE

CHEF EMPFEHLUNG 22.80

MEER & F®ISCHE

PIL PIL CREVETTEN

TOMATENSAUCE & PESTO

35.50

TAGESF®ISCHFILET

CRÉATION DU CHEF

n.TP

Stärkebeilagen für Fischgerichte:

Reis, Polentawürfel oder Bratkartoffeln	inklusiv
Pommes-frites	+ 1.50
Extra Gemüse	+ 4.50
Fitness (nur Gemüse, nur Salat)	+ 4.50

Gastgeber - Portrait

Laurence Blanchard, Front, Ecole Hôtelière de Lausanne



Renato Lang, Wirt & Koch, diplomierter Gastronom

Am 28. August 1998 **eröffnete** das Restaurant Terra Cotta. Die **ehemalige Weinkellerei „Kuster & Co“** wurde in ein neues Gastrolokal verwandelt.

Renato Lang, Jahrgang 1966, wuchs in **Rapperswil** im „**Café Lang**“ auf. Er absolvierte die **Kochlehre** im Restaurant „Weinhalde“ in Rapperswil, ergänzte die Ausbildung mit dem Abschluss der **Hotelfachschule** in Zürich und einem **Unternehmerkurs** in St. Gallen.

Weitere Stationen waren dann als **Chef de Service** im Hotel "International" in Oerlikon, im Accounting und später als **Chef-Einkäufer** im "The Hilton" am Flughafen in Zürich.

In dieser Zeit lernte er die heutige **Gastgeberin, Laurence Blanchard** kennen und lieben. Wegen dem **Beruf** aber auch aufgrund der **Sprache**, war Sie in die **Ostschweiz** gekommen.

Mit dem Restaurant "Terra Cotta" **realisierte** Renato Lang sein **eigenes Projekt**. Als **Bauherr und Eigentümer** war er von Anfang an dabei. Nicht zuletzt dank dem tüchtigen **Geschäftssinn** und der vollen **Unterstützung seiner Eltern** (Niklaus „†2012“ und Maria Lang-Tomasi) konnte diese **Vision** nach etlichen Hürden verwirklicht werden.

Seit 2002 engagiert sich **Laurence Blanchard** im Terra Cotta. Auch Sie ist eine ausgewiesene **Branchenkennerin**, mit Ausbildung **„Hotelfachschule Lausanne“**. Sie bringt zudem das südliche **Flair der Romandie** mit in den Betrieb ein, denn Sie wuchs am **Genfersee/VD** mitten in den **Rebbergen** auf.

HINWEIS AUS DER KÜCHE

Liebe Gäste, geschätzte Gourmets

Da wir in einer **kleinen Küchencrew** arbeiten, braucht's im speziellen bei grösseren Gruppen/Tischen halt einfach **etwas Zeit**.

Dies kann sich dadurch leider (Kettenreaktion) auch auf die kleineren Tische auswirken.

Um eine anfallende Wartezeit dann etwas zu verkürzen, **empfehlen wir** Ihnen, **erst recht eine Vorspeise** einzuplanen.

Wir garantieren dafür eine **konstante Qualität und frische Produkte**.

Herzlichen Dank für Ihr Verständnis.

Ihre Küchen-Crew

Kalkulation/ Preise

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt.

Bei Speisen- und Zubereitungsänderungen erlauben wir, den **Mehr- und Extra-Aufwand** mit **maximum Fr. 3.50** in Rechnung zu stellen.

👉 **DEKLARATION & HERKUNFT** 👍

Am Anfang steht die Verantwortung jedes einzelnen
Deshalb stehen wir täglich in engem Kontakt zu unseren Lieferanten.

BRESAOLA/ROHSCHINKEN	SCHWEIZ
RINDS-CARPACCIO	SCHWEIZ/ARGENTINIEN
SCHWEIN/KALB/RIND	SCHWEIZ
POULETBRUST	SCHWEIZ

Metzgerei Angst/ZH, Bianchi/ZH, CCA/Rapperswil

PFERDEFILET*	EUROPA/URUGUAY
---------------------	-----------------------

Metzgerei Angst/Zürich, Bianchi Comestibles/Zürich, CCA/Rapperswil
*kann mit Hormonen/Antibiotika als Leistungsförderer erzeugt sein

TAGESFISCH	CH/OBERSEE/SATTEL/MEER
-------------------	-------------------------------

Wespe/Schmerikon, Zahner/Gommiswald, Bianchi/Zufikon

COLIN (SEEHECHT)/ MSC-LABEL	SÜDOSTATLANTIK
PESCE ROSSO (ROTBARSCH)/ MSC	NORDOSTATLANTIK
MERLUZZO (DORSCH)/ MSC-LABEL	NORDOSTATLANTIK

MSC-LABEL (WWF MITBEGRÜNDER)
Nachhaltig erwirtschaftete Fische & Seafood aus Wildfang

CAMARONES/GAMBAS/ASC	VIETNAM
BLACK-TIGER CREVETTEN/ BIO-ZERTIFIZIERT/ASC	VIETNAM

Bianchi Comestibles/Zürich

BIANCHI SEA WEALTH STANDARD (mit Absprache WWF Schweiz)

Strenge, schweizerische Richtlinien vor Ort (zB Crevetten/Vietnam). Kontrolle durch eigene Mitarbeiter/Innen. Mit Überwachung vom Fang, dessen Verarbeitung bis hin zur Verschiffung und Ankunft.

ALLERGENE/INTOLERANZEN

Über die Zutaten in den Speisen, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie gerne. Melden Sie sich frühzeitig.



Das Restaurant TERRA COTTA

ist geöffnet von Mittwoch bis Sonntag

zum z'Mittag ab 11.30h

zum z'Nacht ab 18.00h

Montag/ Dienstag Ruhetag

(Sa+So Mittag nur mit Reservation)

Im Winter sorgt das südliche Ambiente
für ein wohlig warmes Gefühl.

Im Sommer besticht der Grotto Charakter
mit seinem mediterranen Charme.

Die Mittelmeerküche wird saisonal ergänzt:

Frühling	Raffinierte Spargelgerichte
Sommer	Knackige Salate & Grill-Leckerbissen
Herbst	Wild-Spezialitäten & Herbestdesserts

Das Lokal bietet Platz auch für Gesellschaften:
Zivilhochzeit, Geburtstag-, Familienfeste bis 20 Pax.

Info's auch unter Homepage: terra-cotta.ch

Als Restaurantkunde profitieren Sie zudem von
unserem Weinhandel. Stet's attraktive Angebote!