

# 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*

---

# SALADES/SOUPE

---

## BLATTSALAT

KNACKIG FARBIG

9.80

## MISCHSALAT

GLUSCHTIG FEIN

10.80

## CAPRESE SALAT

TOM-MOZZ ITALY

14.00

## HAUSGEMACHTE DRESSING'S

ITALIENNE/FRENCH/CHEF

## TAGESSUPPE

AKTUELL GUET

10.50

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

---

# ANTIPASTI

---

## ACEITUNAS

RASSIGE OLIVEN 7.80

## PIÑA / GRILL-ANANAS

MIT ROHSCHINKEN 11.50

## KNOBLIBROT

PISA ART 12.50

## GAMBAS AL ESPAÑOL

CREVETTEN KALT MARINIERT 14.80

CREVETTEN WARM PICANTE 18.80

## RINDS-CARPACCIO

FILET, PARMESAN + GARNITUR 20.50

MIT BRESAOLA (TROCKENFLEISCH) 16.80

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 35.50

## AL FARO (180g)

CH-POULETBRUST 29.50

## GIOVANNI

GRILL-GEMÜSE 25.50

## AL MARE (6 Stk)

CREVETTEN 35.50

---

### STÄRKEBEILAGEN FÜR SPIESSGERICHTE:

Bratkartoffeln, Polentawürfel oder Reis	inklusive
Pommes-frites	+ 2.00
Extra Gemüse	+ 5.00
Als Fitnessteller (nur mit Salat)	+ 4.50
Als Sportlerteller (nur mit Gemüse)	+ 4.50

---

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

---

# CARNE

---

## SCHWEINSSTEAK (200g)

PFEFFERSAUCE 30.50

## PFERDEFILET (200g)

CAFÉ DE PARIS 44.50

## KALBSPAILLARD (150g)

KRÄUTERBUTTER 37.50

## KALBS INVOLTINI (gefüllt)

BASILICO, TOMATE, MOZZARELLA

DUNKLE SÜDWEINSAUCE 42.50

---

### STÄRKEBEILAGEN FÜR FLEISCHGERICHTE:

Bratkartoffeln, Polentawürfel oder Reis inklusiv

Pommes-frites + 2.00

Extra Gemüse + 5.00

Als Fitnessteller (nur mit Salat) + 4.50

Als Sportlerteller (nur mit Gemüse) + 4.50

---

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

---

# VEGI/RISO/PASTA

---

## PICCATA VERDURA

POLENTAWÜRFEL, GARNITUR 29.50

## TOFU ORIENTAL

LINSENCURRY, GEMÜSE, REIS 30.50

## RISO ORTOLANO

GEMÜSEREIS ESPECIAL 23.80

## PASTA STAGIONE

CHEF EMPFEHLUNG 23.80

---

# MEER & F<sup>®</sup>ISCHE

---

**PIL PIL CREVETTEN** (6 Stk)

TOMATENSAUCE & PESTO

37.50

**TAGESF<sup>®</sup>ISCHFILET**

CRÉATION DU CHEF

n.TP

---

## STÄRKEBEILAGEN FÜR FISCHGERICHTE:

Bratkartoffeln, Polentawürfel oder Reis

inklusiv

Pommes-frites

+ 2.00

Extra Gemüse

+ 5.00

Als Fitnesssteller (nur mit Salat)

+ 4.50

Als Sportlerteller (nur mit Gemüse)

+ 4.50

---

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



# 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** 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 an der **“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** 👍

Auf Qualität und Herkunft unserer Produkte legen wir grossen Wert, deshalb stehen wir täglich in engem Kontakt zu unseren Lieferanten.

**BRESAOLA/ROHSCHINKEN**

**SCHWEIZ**

**RINDS-FILET-CARPACCIO**

**SCHWEIZ**

**SCHWEIN/KALB/RIND**

**SCHWEIZ**

**POULETBRUST**

**SCHWEIZ**

Metzgerei Angst/Zürich, CCA/Rapperswil

**PFERDEFILET\***

**EUROPA/SÜDAMERIKA**

Metzgerei Angst/Zürich, CCA/Rapperswil

\*kann mit Hormonen/Antibiotika als Leistungsförderer erzeugt sein

**TAGESFISCH**

**CH/OBERSEE/MEER**

Wespe Schmerikon, Bianchi Comestibles/Zufikon, CCA/Rapperswil

**COLIN (SEEHECHT)/ MSC-LABEL**

**SÜDOSTATLANTIK**

**MERLUZZO (DORSCH)/ MSC-LABEL**

**NORDOSTATLANTIK**

MSC-LABEL (WWF MITBEGRÜNDER)

Nachhaltig erwirtschaftete Fische & Seafood aus Wildfang

**GAMBAS/ASC**

**VIETNAM**

**BLACK-TIGER CREVETTEN/ BIO-ZERTIFIZIERT/ASC**

**VIETNAM**

Bianchi Comestibles/Zufikon

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.

**TERRA COTTA**



## 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 auf Reservation >12Std)

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 & Herbsdesserts

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

Info's auch unter Homepage: [terra-cotta.ch](http://terra-cotta.ch)

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