

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

10.50

MISCHSALAT

GLUSCHTIG FEIN

12.50

CAPRESE SALAT

TOM-MOZZ ITALY

15.50

ALLE DRESSING'S HAUSGEMACHT
ITALIENNE/FRENCH/CHEF

TAGESSUPPE

AKTUELL GUET

11.50

Bei Vorspeisenportion als Hauptgang berechnen wir ein Aufpreis von Fr.3.00
-- Beachten Sie den Hinweis (Kalkulation/Preise) betreffend Änderungen --

ANTIPASTI

ACEITUNAS

RASSIGE OLIVEN	8.00
----------------	------

PIÑA / GRILL-ANANAS

MIT ROHSCHINKEN	12.30
-----------------	-------

KNOBLIBROT-TURM

PISA ART	13.50
----------	-------

GAMBAS AL ESPAÑOL

CREVETTEN KALT MARINIERT	15.30
--------------------------	-------

CREVETTEN WARM PICANTE	20.80
------------------------	-------

RINDS-CARPACCIO (NACH ANGEBOT)

FILET, PARMESAN + GARNITUR	22.50
----------------------------	-------

MIT BRESAOLA (TROCKENFLEISCH)	18.30
-------------------------------	-------

Bei Vorspeisenportion als Hauptgang berechnen wir ein Aufpreis von Fr.3.00

-- Beachten Sie den Hinweis (Kalkulation/Preise) betreffend Änderungen --

TERRA COTTA



**...SAGENHAFT SÜDLICH...
CHEF'S HAUSSPEZIALITÄT**



AM SPIESS

TERRA COTTA (200g)

mit RINDFLEISCH

39.50

AL FARO (180g)

mit CH-POULETBRUST

33.50

GIOVANNI

mit GRILL-GEMÜSE

26.50

AL MARE (6 Stk)

mit CREVETTEN

36.50

BEILAGEN FÜR SPIESSGERICHTE:

Bratkartoffeln, Polentawürfel oder Reis

inklusive

Pommes-frites

+ 2.00

Extra Gemüse

+ 5.50

Als Fitnessteller (nur mit Salat)

+ 5.50

Als Sportlerteller (nur mit Gemüse)

+ 5.50

-- Beachten Sie den Hinweis (Kalkulation/Preise) betreffend Änderungen --

CARNE

SCHWEINSSTEAK (200g)
PFEFFERSAUCE 33.50

PFERDEFILET (200g)
CAFÉ DE PARIS 49.50

KALBSPAILLARD (150g)
KRÄUTERBUTTER 39.50

KALBS INVOLTINI (gefüllt)
BASILIKUM, TOMATE, ASIAGO
DUNKLE MARSALA-WEINSAUCE 44.50

BEILAGEN FÜR FLEISCHGERICHTE:

Bratkartoffeln, Polentawürfel oder Reis	inklusive
Pommes-frites	+ 2.00
Extra Gemüse	+ 5.50
Als Fitnessteller (nur mit Salat)	+ 5.50
Als Sportlerteller (nur mit Gemüse)	+ 5.50

-- Beachten Sie den Hinweis (Kalkulation/Preise) betreffend Änderungen --

VEGI/RISO/PASTA

PICCATA VERDURA

POLENTAWÜRFEL, GARNITUR 31.50

TOFU ORIENTAL (vegan)

LINSENCURRY, GEMÜSE, REIS 32.50

RISO ORTOLANO (vegan)

GEMÜSEREIS ESPECIAL 25.80

PASTA STAGIONE

CHEF EMPFEHLUNG 25.80

-- Beachten Sie den Hinweis (Kalkulation/Preise) betreffend Änderungen --

MEER & F[®]ISCHE

PIL PIL CREVETTEN (6 Stk)
TOMATENSAUCE & PESTO 39.50

TAGESF[®]ISCHFILET
CRÉATION DU CHEF n.TP

BEILAGEN FÜR FISCHGERICHTE:

Bratkartoffeln, Polentawürfel oder Reis	inklusive
Pommes-frites	+ 2.00
Extra Gemüse	+ 5.50
Als Fitnessteller (nur mit Salat)	+ 5.50
Als Sportlerteller (nur mit Gemüse)	+ 5.50

-- Beachten Sie den Hinweis (Kalkulation/Preise) 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, †2024“ 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

Der Chef kocht «selbst & ständig» und ist auch schon über 60zig 😊
darum braucht es 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.

Küche/Renato Lang

Kalkulation/Preise

Alle Preise verstehen sich in CHF 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

PFERDEFIET*

EUROPA/SÜDAMERIKA

Metzgerei Angst/Zürich, CCA/Rapperswil

*kann mit Hormonen/Antibiotika als Leistungsförderer erzeugt sein

TAGESFISCH

OBERSEE/CH

Wespe Schmerikon, Bianchi Comestibles/Zufikon, CCA/Rapperswil

MEERF@ISCH

nAngebot

Bianchi Comestibles/Zufikon, CCA/Rapperswil

Nachhaltig erwirtschaftete Fische & Seafood aus Wildfang

MSC-LABEL (WWF Mitbegründer), ASC (Zucht-Gütesiegel)

BLACK-TIGER CREVETTES/GAMBAS

VIETNAM

Bianchi Comestibles/Zufikon, CCA/Rapperswil

Bianchi Sea Wealth Standard** & Bio zertifiziert/ASC

(**Strenge, schweizerische Richtlinien vor Ort mit Kontrolle durch eigene Mitarbeiter/Innen, Überwachung vom Fang, dessen Verarbeitung bis hin zur Verschiffung und Ankunft)

BROT/BACKWAREN

SCHWEIZ

...als Bäcker Sohn garantiere ich, dass wir nur Heimisch Hergestelltes verwenden...

ALLERGENE/INTOLERANZEN

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

TERRA COTTA



Montag + Dienstag Ruhetag

Mittwoch Abends offen 18 – 23h

Donnerstag + Freitag offen zum z'Mittag + z'Nacht
11.30 – 14h und 18 – 23h

Sa+So Mittag offen mit Reservation am Vortag!
(Falls offen: Anfrage per Telefon auch kurzfristig möglich)

Samstag zum z'Nacht 18 – 23h

Sonntag zum z'Nacht 18 – 21h (▪Küche bis 20h)

Telefon 055/ 282 44 70

Homepage www.terra-cotta.ch

(auch mit aktuellen/saisonalen Öffnungszeiten)

Im Winter sorgt das südliche Ambiente für...
„wohlig warmes Gefühl“

Im Sommer besticht der Grotto Charakter für...
„cooler, mediterraner Charme“

Die Mittelmeerküche wird saisonal ergänzt mit...
Frühling/Spargeln, Sommer/Grill&Salate, Herbst/Wild

Gruppen bis 20 Personen

Als Restaurantkunde profitieren Sie zudem vom...
„Weinhandel, alles auch über d'Gass“