

Vorspeisen

Crevetten - Cocktail	Fr. 10.50
Honig-Melonen mit Rohschinken	Fr. 12.50
Tafelspitz-Carpaccio mit Kren (Meerrettich) und kleinem Salatstrauß an Balsamico-Dressing	Fr. 15.50
Mostbröckli-Carpaccio mit Sauce Vinaigrette und Parmesansplitter kleines Salatbouquet an Balsamico-Dressing	Fr. 13.50
Rinds-Tatar mild bis scharf gewürzt mit Schalotten, Kapernäpfel und Appenzeller Butter® kleines Salatbouquet an Balsamico-Dressing & Toast	Fr. 16.50
Vitello Tonnato kalt aufgeschnittener Kalbsbraten an Thonsauce mit Schalotten, Kapern und Salatbouquet	Fr. 14.50
Schottische Wildlachs-Streifen auf knackigen Salaten an Himbeer-Dressing mit Meerrettichschaum, Zwiebelringli und Toast	Fr. 15.50
Saftiges Cognac-Pouletbrüstli mit Rohschinken und Mozzarella im Blätterteig an kleinem Salatbouquet	Fr. 13.50
Hirschfilet-Streifen auf Nüsslisalat mit Trauben, Nüssen und Sprossen	Fr. 15.50
Safran-Risotto mit gebratener Black Tiger Riesencrevette	Fr. 16.50
Steinpilz-Risotto mit Rosè Reh-Entrecôte	Fr. 17.50

(Preise pro Pers. / Vorspeise)

Dies sind ein paar wenige Ideen. Es gibt natürlich noch unzählige weitere Möglichkeiten von Vorspeisen und Beginners!

Wir beraten Sie herzlichst gerne mit vielen weiteren exklusiven Möglichkeiten!