

Vorspeisen kalt

- *Grüner Blattsalat* 5.--
- *Gemischter Salat* 7.50
- *Nüsslersalat mit Crôutons und Ei (nach Saison)* 8.--
- *Nüsslersalat mit Rauchlachsstreifen (nach Saison)* 11.--
- *Tomatensalat mit Mozzarella und Balsamico-Essig* 9.50
- *Blattsalate nach Saison mit Rohschinken* 9.50
- *Melone mit Rohschinken* 9.50
- *Hauspastete mit Preiselbeeren* 11.--
- *Trockenfleisch-Delikatessen* 12.50
- *Krevettencocktail* 10.50
- *Norwegischer Rauchlachs mit Toast und Butter* 15.--
- *Rindstatar mit Toast und Butter* 12.50
- *Reichhaltiges saisonales Salatbuffet (ab 20 Personen)* 13.--

Vorspeisen warm

- *Blätterteigpastetli mit Waldpilzragout* 9.50
- *Hausgemachte Calabreseravioli mit Tomatencoulis* 12.--
(mit Tomaten/Mozzarella/Basilikum)
- *Weissweinrisotto mit Steinpilzen* 13.50
- *Gebratene Eglifilets mit Mandeln* 16.50
und Salzkartoffeln

Suppen

- *Bouillon mit Einlage* 4.50
- *Kraftbrühe mit altem Sherry* 5.--
- *Klare Ochsenschwanzsuppe mit Gemüsestreifen* 7.50
- *Gemüsecremesuppe* 4.50
- *Tomatencremesuppe mit Basilikum* 6.--
- *Bärlauchcremesuppe* 6.--
- *Steinpilzcremesuppe* 7.50
- *Gazpacho nach andalusischer Art* 6.50
(Kalte spanische Gemüsesuppe)
- *Bisque de Langoustines* 9.50