

# Vorspeisen

## **APÉRO-PLÄTTLI**

Trockenfleisch vom Wetter Metzg  
Appenzeller Käse | hausgemachtes Essiggemüse  
23 pro Person



## **BUNTER LÖWEN-SALAT**

Blatt & Rohkostsalate | Radiesli | Kerne  
Bieressig-Vinaigrette oder French-Dressing  
11 | 15



## **SÜPPCHEN vom HOKKAIDO KÜRBIS**

Curry | Kokosmilch | geröstete Kerne  
14



## **APPENZELLER RINDS-TATAR**

Kapern-Mayo | Essiggemüse | geröstetes Löwenbrot  
22 | 32



## **LÖWEN VEGI-TATAR**

Kapern-Mayo | Essiggemüse | geröstetes Löwenbrot  
19 | 29

# Fondue

(ab 2 Personen)

## **FONDUE SCHAF & ZIEGE**

Fondue-Käse-Mischung aus Alpschaf & Ziege

Gschwellti | Brot | Essiggemüse

35 p.P.



## **FONDUE APPENZELERSTÖBLI**

Hauseigene Fondue-Käse-Mischung aus Vacherin & Le Vendois

Gschwellti | Brot | Essiggemüse

35 p.P.



## **FONDUECHINOISE**

Rind | Kalb | Poulet | Garnelen & Gemüse zum garen

Auswahl an Saucen | Pommes Frites

47 p.P.

Mit eingelegtem schwarzem Winter-Trüffel

11 pro Gramm



## **PFANNEN-RACLETTE**

Gschwellti | Silberzwiebel | Cornichons

33 p.P.

Alle angegebenen Preise sind in CHF und inkl. der gesetzlichen MwSt.  
Bei Allergien und Unverträglichkeiten fragen sie bitte unser Servicepersonal.  
Änderungen vorbehalten.

# Dessert

## **RAHMGLACE**

Vanille | Schoggi | Pistazie | Joghurt | Stracciatella | Haselnuss | Baumnuss

4



## **SORBET**

Zitrone | Himbeere | Mango

4



## **AFFOGATO**

Kaffee | Vanilleglace

7



## **ZWETSCHGENWÄHE**

Zimt | Rahm | Baumnussglace

11

# Dessert

## **NUSS-COUPE**

Karamellisierte Nüsse | Pistazien und Haselnussglace | Schoggisauce | Rahm  
12



## **KÄSE AUSWAHL von «Duttweiler Fromages & Willi Schmid»**

Nüsse | Feigensenf | Früchtebrot

3 Sorten | 15

4 Sorten | 20

5 Sorten | 25