

GENUSS - MENU

aus dem Meer und vom Land

gebratene Coquilles Saint-Jacques an süss-saurer Chilisauce
Tiefseescalops (MSC-Label)
auf Wintersalat

hausgemachte Weincremesuppe

SURF & TURF

Rinds-Entrecôte und grillierte Jumbo-Riesencrevette
Sauce Béarnaise
Pommes frites
verschiedene frische Seeländer Gemüse

verschiedene perfekt gereifte Rohmilchkäse
aus Frankreich

oder

lauwarme Waldbeeren mit Giolito-Vanilleglacé

Genuss-Menu mit Dessert Fr. 72.-

Genuss-Menu mit Käse Fr. 75.-

zusätzliche warme Vorspeise

Steinbuttfilet aus der Nordsee (Filet de Turbot)
auf leichter Krebsbuttersauce und Reis Fr. 26.-

Zum Genuss-Menu passende Weine im Glas-Ausschank
finden Sie in unserer Weinkarte.

STORCHEN - MENU

geräucherter Lachs Bömlo aus den kalten Gewässern Norwegens
auf Blattsalat an Himbeeressig-Baumnussölsauce

Consommé Curzon
mit einer Haube von Rahm und Curry überbacken

Rindshuftwürfel Woronov
an feiner Sauce nach altem Geheimrezept
knusprige hausgemachte Rösti

verschiedene perfekt gereifte Rohmilchkäse
oder
feines Dessert nach Wahl

Storchen-Menu mit kleinem Dessert Fr. 60.-

Storchen-Menu mit Käse statt Dessert Fr. 63.-

MEE R - MENU

gebratene Coquilles Saint-Jacques an süss-saurer Chilisauc
Tiefseescalops (MSC-Label)
auf Wintersalat

la petite bouillabaisse
hausgemachte Meerfischsuppe

Steinbuttfilet aus der Nordsee (Filet de Turbot)
auf leichter Krebsbuttersauce und Reis

Riesencrevetten (Friends-of-the-sea Label)
an Dill-Pernodsauce und Salzkartoffeln

Fr. 75.-

unsere Wein-Empfehlung zum Meer-Menu

Chardonnay Clos du Châtelard Villeneuve 2014 Fr. 57.-
wie ein weisser Burgunder vinifiziert und ausgebaut im Eichenholzfass

VORSPESIEN

verschiedene Blattsalate	Fr. 7.-
gemischter Salat	Fr. 9.-
unsere Salate servieren wir Ihnen an French Dressing oder Italienischer Salatsauce am Tisch bieten wir Ihnen geröstete Kernen, Zwiebeln und Brotcrouçons an	
hausgemachte Weincremesuppe	Fr. 8.-
Consommé Curzon mit einer Haube von Rahm und Curry überbacken	Fr. 8.-
Bauertrockenfleisch aus dem Prättigau auf Wintersalat an italienischer Salatsauce	Fr. 16.-
gebratene Coquilles Saint-Jacques an süss-saurer Chilisauc Tiefseescalops (MSC Label) auf Wintersalat	Fr. 21.-
geräucherter Lachs Bömlo aus den kalten Gewässern Norwegens auf Blattsalat an Himbeeressig-Baumnussölsauce	Fr. 19.-
geräucherter Lachs Bömlo aus den kalten Gewässern Norwegens mit Meerrettichschaum, Toast und Butter	Fr. 23.-
la petite bouillabaisse hausgemachte Meerfischsuppe	Fr. 18.-
Steinbuttfilet aus der Nordsee (Filet de Turbot) auf leichter Krebsbuttersauce und Reis	Fr. 26.-
Riesencrevetten (Friends-of-the-sea Label) an Dill-Pernodsauce und Reis	Fr. 23.-
ab 2 Gästen zur Vorspeise	
der pure Fleisch-Genuss RINDS-TATAR wir verwenden nur zartgelagertes Schweizer Rindfleisch und würzen auf Ihren Wunsch von mild bis rassig serviert mit Toast und Butter	pro Gast 90 gr Fr. 18.-

HAUPTGERICHTE

Gemüse-Lasagne (ohne Fleisch) Fr. 26.-
frisch & hausgemacht mit verschiedenen Seeländer Gemüsen

Steinbuttfilets aus der Nordsee (Filets de Turbot) Fr. 42.-
auf leichter Krebsbuttersauce und Reis

Riesencrevetten (Friends-of-the-sea Label) Fr. 36.-
an Dill-Pernodsauce und Reis

unsere Haus-Spezialität WORONOV die feine Sauce nach altem Geheimrezept

Kalbsgeschnetzeltes Woronov Fr. 31.-
knusprige Rösti, Nudeln oder Reis kleine Portion Fr. 28.-

Rindshuftwürfel Woronov Fr. 33.-
knusprige Rösti, Nudeln oder Reis kleine Portion Fr. 30.-

SURF & TURF Fr. 44.-
Rinds-Entrecôte und grillierte Jumbo-Riesencrevette kleine Portion Fr. 39.-
Sauce Béarnaise
Pommes frites und verschiedene frische Seeländer Gemüse

ab 2 Gästen
Entrecôte Double mit Sauce Béarnaise pro Gast Fr. 49.-
*das Rinds-Entrecôte-Double wird auf Ihren Wunsch gebraten,
an Ihrem Tisch tranchiert und in 2 Gängen serviert*
Pommes frites und verschiedene frische Seeländer Gemüse

STEAKS VOM GRILL mit zweierlei Saisonbutter

Schweins-Steak vom Nierstück 150 gr Fr. 17.- 200 gr Fr. 21.-

Rinds-Rumpsteak 150 gr Fr. 24.- 200 gr Fr. 29.-

Rinds-Entrecôte 150 gr Fr. 26.- 200 gr Fr. 32.-

als Beilage wählen Sie:

Pommes frites Fr. 5.- frische Seeländer Gemüse Fr. 7.- gemischter Salat Fr. 9.-

der pure Fleisch-Genuss RINDS-TATAR

wir verwenden nur zartgelagertes Schweizer Rindfleisch und würzen 180 gr Fr. 32.-
auf Ihren Wunsch von mild bis rassig, serviert mit Toast und Butter 250 gr Fr. 39.-