

GENUSS - MENU

südlicher Vorspeiseteller
mit luftgetrocknetem Prosciutto
Oliven und eingelegten Gemüsen auf Salatbouquet

hausgemachte Kräutercremesuppe

zarte Kalbsmedaillons
an feiner Sauce mit Steinpilzen
Nudeln
frische Seeländer Gemüse

verschiedene perfekt gereifte Rohmilchkäse
aus Frankreich und der Schweiz

oder

luftige Waldbeeren-Mousse
auf Schokoladenbiskuit

Genuss-Menu mit Dessert Fr. 65.-

Genuss-Menu mit Käse Fr. 68.-

zusätzliche warme Vorspeise

gebratenes Sole-Filet aus der Nordsee (Seezunge)
auf leichter Zitronensauce und Reis Fr. 24.-

*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

Menu mit kleinem Dessert Fr. 60.-

Menu mit Rohmilchkäse Fr. 63.-

MEER - MENU

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

la petite bouillabaisse
hausgemachte Meerfischsuppe

gebratene Sole-Filets aus der Nordsee (Seezunge)
auf leichter Zitronensauce und Reis

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

Fr. 72.-

VORSPESIEN

verschiedene Blattsalate	Fr. 7.-
gemischter Salat verschiedene frische Gemüsesalate und Blattsalat	Fr. 9.-
<i>unsere Salate servieren wir an French Dressing oder Italienischer Salatsauce am Tisch bieten wir Ihnen geröstete Kernen, Zwiebeln und Brotcroûtons an</i>	
hausgemachte Kräutercremesuppe	Fr. 8.-
Consommé Curzon mit einer Haube von Rahm und Curry überbacken	Fr. 8.-
südlicher Vorspeiseteller mit luftgetrocknetem Prosciutto Oliven und eingelegten Gemüse auf Salatbouquet	Fr. 15.-
marinierte Riesencrevetten auf Blattsalat an Italienischer Salatsauce	Fr. 15.-
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.-
gebratene Sole-Filets aus der Nordsee (Seezunge) auf leichter Zitronensauce und Reis	Fr. 24.-
grillierte Riesencrevetten (Friends-of-the-sea Label) mit Kräutersauce und Reis	Fr. 22.-
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	100 gr pro Gast Fr. 18.-

HAUPTGERICHTE

hausgemachte Gemüse-Lasagne (ohne Fleisch) mit verschiedenen frischen Seeländer Gemüsen	Fr. 26.-
gebratene Sole-Filets aus der Nordsee (Seezunge) auf leichter Zitronensauce und Reis	Fr. 38.-
grillierte Riesencrevetten (Friends-of-the-sea Label) an Dill-Pernodsauce und Reis	Fr. 36.-
<i>unsere Haus-Spezialität WORONOV die feine Sauce nach altem Geheimrezept</i>	
zartes Kalbsgeschnetzeltes Woronov mit knuspriger Rösti, Nudeln oder Reis	Fr. 31.- kleine Portion Fr. 28.-
Rindshuftwürfel Woronov mit knuspriger Rösti, Nudeln oder Reis	Fr. 33.- kleine Portion Fr. 30.-
zarte Kalbsmedaillons an feiner Sauce mit Steinpilzen Nudeln frische Seeländer Gemüse	Fr. 42.- kleine Portion Fr. 37.-
Rinds-Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter Pommes frites	Fr. 33.-
Rinds-Entrecôte mit grüner Pfeffersauce Pommes frites frische Seeländer Gemüse	Fr. 41.-
ab 2 Gästen ENTRECOTE DOUBLE mit Sauce Béarnaise an Ihrem Tisch tranchiert, serviert in 2 Gängen frische Seeländer Gemüse und Pommes frites	pro Gast Fr. 49.-
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	180 gr Fr. 32.- 250 gr Fr. 39.-