

GENUSS - MENU
aus dem Meer und vom Land

*Noix de Saint-Jacques sauce chili aigre-doux
sur salade d'hiver*

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

Crème de panais

hausgemachte Pastinakencremesuppe

Surf and Turf

*Entrecôte de boeuf et demi langouste
Sauce Béarnaise*

Pommes frites et légumes frais du Seeland

Rinds-Entrecôte und eine halbe grillierte Languste mit Sauce Béarnaise
Pommes frites und verschiedene frische Seeländer Gemüse

Spécialités de fromages

ou

Frutti do bosco tiepidi con gelato fior di latte

verschiedene perfekt gereifte Rohmilchkäse aus Frankreich
oder

lauwarme Waldbeeren mit Fior di Latte Glacé von Giolito

Genuss-Menu mit Dessert Fr. 75.-

Genuss-Menu mit Käse Fr. 78.-

supplement l'entrée chaud

Filet de sole sauce aux fines herbes Fr. 25.-

zusätzliche warme Vorspeise

Seezungen-Filet gebraten auf Kräutersauce und Reis

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

STORCHEN - MENU

Salade au saumon fumé Bömlo Norvège
geräucherter Lachs Bömlo, aus den kalten Gewässern Norwegens
auf Blattsalat an Olivenöl-Balsamicosauce

Consommé Curzon
Consommé mit einer Haube von Rahm und Curry überbacken

Dés de boeuf Woronov
Rindshuftwürfel an feiner Sauce nach altem Geheimrezept
knusprige hausgemachte Rösti

Desserts à votre choix
feines Dessert nach Wahl

Fr. 60.-

verschiedene perfekt gereifte Rohmilchkäse aus Frankreich an Stelle von Dessert Fr. 63.-

ein Glas Portwein zum Käse ist ein Genuss
QUINTA DE LA ROSA Finest Reserve Old Ruby Port 5 cl Fr. 7.-

MEER - MENU

Salade au saumon fumé Bömlo Norvège
geräucherter Lachs Bömlo, aus den kalten Gewässern Norwegens
auf Blattsalat an Olivenöl-Balsamicosauce

La petite bouillabaisse
hausgemachte Meerfischsuppe mit Knoblauchtost

Filet de sole sauce aux fines herbes
Seezungenfilet gebraten auf Kräutersauce mit Reis

Crevettes géantes sauce à l'aneth et pernod
Riesencrevetten (Friends-of-the-sea Label) an Dill-Pernodsauce mit Salzkartoffeln

Fr. 73.-

unsere Weinempfehlung zum Meer-Menu
Château Villa Bel-Air Bordeaux blanc de Graves 2013 Fr. 52.-
65% Sauvignon blanc und 35 % Semillon

VORSPESIEN

Salade verte Fr. 7.-
verschiedene Blattsalate

Salade assortie Fr. 9.-
gemischer Salat

Unsere Salate servieren wir Ihnen an French Dressing oder Italienischer Salatsauce.
Am Tisch bieten wir Ihnen geröstete Kernen, Zwiebeln und Brotcroûtons an.

Crème de panais Fr. 8.-
hausgemachte Pastinakencremesuppe

Consommé Curzon Fr. 8.-
Consommé mit einer Haube von Rahm und Curry überbacken

Salade d'hiver au jambon cru du Seeland Fr. 15.-
Wintersalat mit luftgetrocknetem Landrauchschinken aus dem Seeland

*Noix de coquille Saint-Jacques sauce chili aigre-doux
sur salade d'hiver* Fr. 21.-
gebratene Tiefseescallops (MSC Label) an süß-saurer Chilisauce auf Wintersalat

Salade au saumon fumé Bömlo Norvège Fr. 19.-
geräucherter Lachs Bömlo, aus den kalten Gewässern Norwegens
auf Blattsalat an Olivenöl-Balsamicosauce

Saumon fumé Bömlo Norvège Fr. 23.-
geräucherter Lachs Bömlo, aus den kalten Gewässern Norwegens
mit hausgemachtem Meerrettichschaum, Toast und Butter

La petite bouillabaisse Fr. 18.-
hausgemachte Meerfischsuppe mit Knoblauchtoast

Filet de sole sauce aux fines herbes Fr. 25.-
Seezungen-Filet gebraten auf Kräutersauce mit Reis

Crevettes géantes sauce à l'aneth et pernod Fr. 22.-
Riesencrevetten (Friends-of-the-sea Label) an Dill-Pernodsauce mit Reis

HAUPTGERICHTE

Lasagne de légumes frais du Seeland Fr. 26.-
hausgemachte Lasagne mit verschiedenen frischen Seeländer Gemüsen (vegetarisch)

Filets de sole sauce aux fines herbes Fr. 40.-
Seezungenfilets gebraten auf Kräutersauce und Reis

Crevettes géantes sauce à l'aneth et pernod Fr. 34.-
Riesencrevetten (Friends-of-the-sea Label) an Dill-Pernodsauce mit Reis

Langouste grillées sauce aux fines herbes Fr. 46.-
grillierte Languste mit Kräutersauce und Reis

unsere Haus-Spezialität WORONOV die feine Sauce nach altem Geheimrezept

Dés de boeuf Woronov Fr. 33.-
Rindshuftwürfel Woronov mit knuspriger Rösti, Nudeln oder Reis

Emincé de veau Woronov Fr. 31.-
Zartes Kalbsgeschnetzeltes Woronov mit knuspriger Rösti, Nudeln oder Reis

Rumpsteak grillé beurre aux fines herbes Fr. 31.-
Pommes frites
Rinds-Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter und Pommes frites

Surf and Turf Fr. 45.-
Entrecôte de boeuf et demi langouste Sauce Béarnaise
Pommes frites et légumes frais du Seeland
Rinds-Entrecôte und eine halbe grillierte Languste mit Sauce Béarnaise
Pommes frites und verschiedene frische Seeländer Gemüse

Entrecôte de boeuf sauce au poivre vert Fr. 41.-
Pommes frites et légumes frais du Seeland
Rinds-Entrecôte an grüner Pfeffersauce
Pommes frites und verschiedene frische Seeländer Gemüse

ab 2 Gästen

Entrecôte de boeuf double classique pro Gast Fr. 49.-
doppeltes Rinds-Entrecôte mit Sauce Béarnaise, an Ihrem Tisch tranchiert,
serviert in 2 Gängen, mit verschiedenen frischen Seeländer Gemüsen und Pommes frites