

# GENUSS - MENU

Seeländer Nüsslisalat mit Ei und Speck  
*an French Dressing oder Italienischer Salatsauce*

\*\*\*

hausgemachte Pilzcremesuppe

\*\*\*

Entrecôte Café de Paris  
*das geschnittene Rinds-Entrecôte in der Café-de-Paris-Sauce  
servieren wir Ihnen zum selber Schöpfen auf dem Rechaud*  
Pommes frites  
frische Seeländer Gemüse

\*\*\*

verschiedene perfekt gereifte Rohmilchkäse  
aus Frankreich

oder

lauwarme Waldbeeren  
mit Fior di Latte Glacé von Giolito Gelati

Genuss-Menu mit Dessert Fr. 66.-

Genuss-Menu mit Käse Fr. 69.-

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

\*\*\*

feines Dessert nach Wahl

Fr. 60.-

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

# MEE R - 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)  
mit Kräutersauce und Salzkartoffeln

Fr. 72.-

# V O R S P E I S E N

verschiedene Blattsalate	Fr. 7.-
gemischter Salat	Fr. 9.-
Seeländer Nüsslisalat mit Ei	Fr. 9.50
unsere Salate servieren wir Ihnen an French Dressing oder Italienischer Salatsauce am Tisch bieten wir Ihnen geröstete Kernen, Zwiebeln und Brotcroûtons an	
hausgemachte Pilzcremesuppe	Fr. 9.-
Consommé Curzon mit einer Haube von Rahm und Curry überbacken	Fr. 8.-
Seeländer Nüsslisalat mit Ei und Speck an French Dressing oder Italienischer Salatsauce	Fr. 12.50
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	pro Gast Fr. 18.-

# HAUPTGERICHTE

hausgemachte Seeländer Gemüse Lasagne (vegetarisch) 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) mit Kräutersauce und Reis	Fr. 36.-
unsere Haus-Spezialität WORONOV die feine Sauce nach altem Geheimrezept	
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.-
Rinds-Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter Pommes frites	Fr. 33.-
Entrecôte Café de Paris das geschnittene Rinds-Entrecôte in der Café-de-Paris-Sauce servieren wir Ihnen zum selber Schöpfen auf dem Rechaud Pommes frites und frische Seeländer Gemüse	Fr. 45.- kleine Portion Fr. 40.-
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.-