

GENUSS - MENU

Appenzeller - Salat
Blattsalat an Bschorle-Dressing mit Apfelstückli
und Appenzeller Mostbröckli

herbstliche Weincremesuppe

zarte Kalbschnitzel an feiner Morchelsauce
Nudeln
verschiedene frische Seeländer Gemüse

perfekt gereifte Rohmilchkäse
aus Frankreich und der Schweiz

oder

Mirabellen Parfait glacé
und Mirabellenkompott

Genuss-Menu mit Dessert Fr. 68.-

Genuss-Menu mit Käse Fr. 70.-

zusätzliche warme Vorspeise

Wolfsbarschfilet (loup de mer) im Ofen geschmort
an leichter Senfrahmsauce und Reis Fr. 23.-

*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

Wolfsbarschfilet (Loup de mer) im Ofen geschmort
auf leichter Senfrahmsauce und Reis

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

Fr. 72.-

unsere Wein-Empfehlung zum Meer-Menu

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

V O R S P E I S E N

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>	
herbstliche Weincremesuppe	Fr. 8.-
Consommé Curzon mit einer Haube von Rahm und Curry überbacken	Fr. 8.-
Appenzeller - Salat Blattsalat an Bschorle-Dressing mit Apfelstückli und Appenzeller Mostbröckli	Fr. 16.-
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.-
Wolfsbarschfilet (Loup de mer) im Ofen geschmort auf leichter Senfrahmsauce und Reis	Fr. 23.-
Riesencrevetten (Friends-of-the-sea Label) an Dill-Pernodsauce 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

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

Wolfsbarschfilets (Loup de mer) im Ofen geschmort Fr. 36.-
auf leichter Senfrahmsauce und Reis

Riesencrevetten (Friends-of-the-sea Label) Fr. 34.-
an Dill-Pernodsauce und Reis

unsere Haus-Spezialität WORONOV die feine Sauce nach altem Geheimrezept

zartes Kalbsgeschnetzeltes Woronov Fr. 31.-
mit knuspriger Rösti, Nudeln oder Reis kleine Portion Fr. 28.-

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

zarte Kalbsschnitzel an feiner Morchelsauce Fr. 41.-
verschiedene frische Seeländer Gemüse kleine Portion Fr. 35.-
Nudeln

ab 2 Gästen
ENTRECOTE DOUBLE mit Sauce Béarnaise pro Gast Fr. 49.-
an Ihrem Tisch tranchiert, serviert in 2 Gängen
verschiedene frische Seeländer Gemüse und Pommes frites

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.-