

GENUSS - MENU

mit weissen Seeländer Spargeln

lauwarme Seeländer Spargeln
dünn aufgeschnittener Landrauschschinken
auf Blattsalat an Italienischer Salatsauce

Diessbacher Bärlauchcremesuppe

zarte Kalbsmedaillons und Seeländer Spargeln
an feiner Sauce mit Mocheln
Nudeln

verschiedene perfekt gereifte Rohmilchkäse
aus Frankreich und der Schweiz

oder

hausgemachtes Erdbeeren Parfait glacé

Genuss-Menu mit Dessert Fr. 69.-

Genuss-Menu mit Käse Fr. 72.-

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.-

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

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>	
Diessbacher Bärlauchcremesuppe	Fr. 8.-
Consommé Curzon mit einer Haube von Rahm und Curry überbacken	Fr. 8.-
lauwarme weisse Seeländer Spargeln dünn aufgeschnittener Landrauchschinken auf Blattsalat an Italienischer Salatsauce	Fr. 19.-
lauwarme Seeländer Spargeln und geräucherter Lachs Bömlo aus den kalten Gewässern Norwegens auf Blattsalat an Italienischer Salatsauce	Fr. 23.-
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.-
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

Spargel-Morchel-Lasagne (ohne Fleisch) Fr. 32.-
frisch & hausgemacht mit weissen Seeländer Spargeln

weisse Seeländer Spargeln mit hausgemachter Sauce Hollandais
Teller-Service Fr. 29.- Portion (in 2 Gängen serviert) Fr. 36.-
dazu dünn aufgeschnittener Landrauchschinken Fr. 7.-

gebratene Sole-Filets aus der Nordsee (Seezunge) Fr. 38.-
auf leichter Zitronensauce 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 Kalbsmedaillons und weisse Seeländer Spargeln Fr. 43.-
an feiner Sauce mit Morcheln und Nudeln kleine Portion Fr. 38.-

ab 2 Gästen

ENTRECOTE DOUBLE mit Sauce Béarnaise pro Gast Fr. 49.-
an Ihrem Tisch tranchiert, serviert in 2 Gängen, mit 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.- weisse Seeländer Spargeln Fr. 12.-

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.-