

WILD - GENUSS - MENU

Terrine au gibier
Salade d'automne

hausgemachte Wild-Terrine
mit Herbst-Salat

Crème de potiron

frische Kürbiscremesuppe

Medaillons de chevreuil Mirza

Sauce de gibier

Spätzli maison

Chou rouge aux marrons

zarte Reh-Medaillons an feiner Wildsauce

mit Mirza-Apfel

hausgemachte Spätzli

Rotkraut mit glasierten Marroni

Spécialités de fromages

verschiedene perfekt gereifte Rohmilchkäse

aus Frankreich und der Schweiz

oder

Dessert d'automne

feines Herbst-Dessert

Genuss-Menu mit Dessert Fr. 66.-

Genuss-Menu mit Käse Fr. 69.-

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

STORCHEN - MENU

Salade au saumon fumé Canada saumon sauvage
geräucherter Wildlachs aus Canada
auf Blattsalaten an Olivenoel-Balsamicosauce

Consommé Curzon
Consommé mit einer Haube von Ei, Rahm und Curry überbacken

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

Dessert à votre choix
feines Dessert nach Wahl

Fr. 60.-

verschiedene perfekt gereifte Rohmilchkäse an Stelle vom Dessert

Fr. 63.-

ein Glas Portwein zum Käse ist ein herrlicher Genuss

QUINTA DE LA ROSA Finest Reserve Old Ruby Port 5 cl Fr. 7.-

MEE R - MENU

Salade au saumon fumé Canada saumon sauvage
geräucherter Wildlachs aus Canada
auf Blattsalaten an Olivenoel-Balsamicosauce

La petite bouillabaisse
hausgemachte Meerfischsuppe mit Knoblauchtoast

Filet de loup de mer Dijonaise
Wolfsbarschfilet im Ofen geschmort auf leichter Senfsauce und Reis

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

Fr. 69.-

unsere Weinempfehlungen zum Meer-Menu

Chardonnay élevé en barrique de chêne 2013
Domaine de Crochet Mont sur Rolle Fr. 53.-

Château Villa Bel-Air Graves 2013
65 % Sauvignon blanc und 35 % Semillion mit Barrique-Reifung Fr. 51.-

VORSPESIEN

<i>Salade verte</i> verschiedene Blattsalate	Fr. 7.-
<i>Salade assortie</i> gemischter Salat Unsere Salate servieren wir Ihnen mit French-Dressing oder Italienischer Salatsauce. Am Tisch bieten wir Ihnen als Salatgarnitur geröstete Kernen, Zwiebeln und Brotcroûtons an.	Fr. 9.-
<i>Crème de potiron</i> hausgemachte Kürbiscremesuppe	Fr. 8.-
<i>Consommé Curzon</i> Consommé mit einer Haube von Ei, Rahm und Curry überbacken	Fr. 8.-
<i>Terrine au gibier</i> <i>Salade d'automne</i> hausgemachte Wild-Terrine auf Herbst-Salaten	Fr. 19.-
<i>Salade et jambon cru du Seeland</i> luftgetrockneter Landrauchschinken aus dem Seeland auf verschiedenen Blattsalaten an Italienischer Salatsauce	Fr. 15.-
<i>Salade au saumon fumé Canada saumon sauvage</i> geräucherter Wildlachs aus Canada auf verschiedenen Blattsalaten an Olivenöl-Balsamicosauce	Fr. 19.-
<i>Saumon fumé Canada saumon sauvage</i> geräucherter Wildlachs aus Canada mit Meerrettichschaum	Fr. 23.-

MEER - GERICHTE

<i>Filets de loup de mer Dijonaise</i> Wolfsbarschfilets im Ofen geschmort auf leichter Senfsauce und Reis	Fr. 34.-
<i>Crevettes géantes</i> <i>Sauce à l'aneth et pernod</i> Riesencrevetten (Friends-of-the-sea Label) an Dill-Pernodsauce und Reis	Fr. 34.-

VEGETARISCHES GERICHT

Assiette d'automne végétarienne

Fr. 28.-

vegetarischer Herbstteller mit hausgemachten Spätzli und Waldpilzen an feiner Sauce, Mirza-Apfel und Rotkraut mit glasierten Marroni

WILD - GERICHTE

Medaillons de chevreuil Mirza

Fr. 38.-

zarte Reh-Medaillons an feiner Wildsauce mit Mirza-Apfel
hausgemachte Spätzli und Rotkraut mit glasierten Marroni

kleine Portion Fr. 33.-

Entrecôte de cerf

Fr. 42.-

Sauce aux délices de la forêt

Hirsch-Entrecôte mit Waldpilzsauce
hausgemachte Spätzli und Rotkraut mit glasierten Marroni

Ab 2 Gästen

Selle de chevreuil classique auf Vorbestellung

pro Gast Fr. 58.-

Reh-Rücken klassisch an Ihrem Tisch tranchiert, serviert in 2 Gängen, mit feiner Wildrahmsauce, Mirza-Apfel, Trauben, hausgemachte Spätzli und Rotkraut mit glasierten Marroni

FLEISCH - GERICHTE

WORONOV Die feine Sauce nach altem Geheim-Rezept

Dés de boeuf Woronov

Fr. 33.-

Rindshuftwürfel Woronov
knusprige Röstli, hausgemachte Spätzli oder Reis

Emincé de veau Woronov

Fr. 31.-

zartes Kalbsgeschnetzeltes Woronov
knusprige Röstli, hausgemachte Spätzli oder Reis

Rumpsteak grillé beurre aux fines herbes

Fr. 33.-

Rinds-Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter und Pommes frites

Entrecôte de boeuf sauce au poivre vert

Fr. 41.-

Rinds-Entrecôte an grüner Pfeffersauce
Pommes frites und verschiedene frische Seeländer Gemüse

Ab 2 Gästen

Entrecôte de boeuf double sauce Béarnaise

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.