

# WILD - G E N U S S - M E N U

hausgemachte Wildfleisch-Terrine  
auf Herbst-Salat  
Toast und Butter

\*\*\*

frische Kürbiscremesuppe

\*\*\*

zarte Rehmedaillons an feiner Wildrahmsauce  
mit Mirza-Apfel  
hausgemachte Spätzli  
Rotkraut mit glasierten Marroni

\*\*\*

verschiedene perfekt gereifte Rohmilchkäse  
aus Kuh-, Ziegen- und Schafmilch

oder

feines Herbst-Dessert

Genuss-Menu mit Dessert Fr. 63.-

Genuss-Menu mit Käse Fr. 66.-

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.-

# MEEER - 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 Zitronensauce mit Reis

\*\*\*

grillierte Riesencrevetten (Friends-of-the-sea Label)  
mit Kräutersauce und Salzkartoffeln

Fr. 72.-

# VORSPESIEN

verschiedene Blattsalate	Fr. 7.-
gemischter Salat	Fr. 9.-
unsere Salate servieren wir Ihnen an French Dressing oder Italienischer Salatsauce am Tisch bieten wir Ihnen geröstete Kernen, Zwiebeln und Brotcrouûtons an	
frische Kürbiscremesuppe	Fr. 8.-
Consommé Curzon mit einer Haube von Rahm und Curry überbacken	Fr. 8.-
hausgemachte Wildfleisch-Terrine auf Herbst-Salat	Fr. 17.-
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.-
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	90 gr pro Gast Fr. 18.-
der wilde Fleisch-Genuss HIRSCH-TATAR aus zartem Hirsch-Entrecôte geschnitten, mit Gin parfümiert, nach Ihrem Wunsch von mild bis rassig gewürzt, serviert mit Toast und Butter	90 gr pro Gast Fr. 20.-
 <h2>M E E R - G E R I C H T E</h2> 	
gebratene Sole-Filets aus der Nordsee (Seezunge) auf Zitronensauce und Reis	Fr. 38.-
grillierte Riesencrevetten (Friends-of-the-sea Label) mit Kräutersauce und Reis	Fr. 36.-

# H A U P T G E R I C H T E

Herbst-Teller mit hausgemachten Spätzli und Waldpilzsauce Mirza-Apfel, Trauben und Rotkraut mit glasierten Marroni	Fr. 29.-
zarte Rehmedaillons an feiner Wildrahmsauce mit Mirza-Apfel hausgemachte Spätzli und Rotkraut mit glasierten Marroni	Fr. 38.- kleine Portion Fr. 33.-
Hirsch-Entrecôte mit Waldpilzsauce hausgemachte Spätzli und Rotkraut mit glasierten Marroni	Fr. 42.-
Rehrücken klassisch an Ihrem Tisch tranchiert serviert in 2 Gängen mit feiner Wildrahmsauce, Mirza-Apfel und Trauben, hausgemachte Spätzli Rotkraut mit glasierten Marroni	Fr. 56.-
unsere Haus-Spezialität WORONOV die feine Sauce nach altem Geheimrezept zartes Kalbsgeschnetzeltes Woronov mit knuspriger Rösti, hausgemachte Spätzli oder Reis	Fr. 31.- kleine Portion Fr. 28.-
Rindshuftwürfel Woronov mit knuspriger Rösti, hausgemachte Spätzli oder Reis	Fr. 33.- kleine Portion Fr. 30.-
Rinds-Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter Pommes frites	Fr. 33.-
Rinds-Entrecôte an grüner Pfeffersauce Pommes frites und frische Seeländer Gemüse	Fr. 43.-
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.-
der wilde Fleisch-Genuss HIRSCH-TATAR aus zartem Hirsch-Entrecôte geschnitten, mit Gin parfümiert, nach Ihrem Wunsch von mild bis rassig gewürzt, serviert mit Toast und Butter	180 gr Fr. 36.-