

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

bunter Herbst - Salat  
mit Speck- und Eiwürfeli und Parmesansplitter  
an French Dressing oder Italienischer Salatsauce

\*\*\*

sämige Kürbiscremesuppe

\*\*\*

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

oder

Hirsch-Entrecôte mit Steinpilzsauce  
hausgemachte Spätzli  
Rotkraut mit glasierten Marroni

\*\*\*

verschiedene perfekt gereifte Rohmilchkäse  
aus Frankreich und der Schweiz

oder

Premium Marron Purée Moser  
frisches Vermicelles mit Meringue und Schlagrahm

oder

Coupe Nesselrode  
frisches Vermicelles mit 1 Kugel Giolito Vanilleglacé und Schlagrahm

Menu mit Rehmedaillons Fr. 65.-

Menu mit Hirsch-Entrecôte Fr. 68.-

*Zum Wild-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  
kleines Dessert nach Wahl

mit kleinem Dessert Fr. 60.-

mit Rohmilch-Käse 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 Senfkörnersauce und Reis

\*\*\*

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

Fr. 71.-

unsere Wein-Empfehlung zum Meer-Menu

Chardonnay Clos du Châtelard Villeneuve 2016 Fr. 57.-  
wie ein weisser Burgunder vinifiziert und ausgebaut im Eichenholzfass

# VORSPESIEN

verschiedene Blattsalate	Fr. 7.-
kleiner gemischter Salat	Fr. 9.-
<i>unsere Salate servieren wir an French Dressing oder Italienischer Salatsauce</i>	
sämige Kürbiscremesuppe	Fr. 8.-
Consommé Curzon mit einer Haube von Rahm und Curry überbacken	Fr. 8.-
bunter Herbst - Salat mit Speck- und Eiwürfeli und Parmesansplitter an French Dressing oder Italienischer Salatsauce	Fr. 13.-
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.-

## HAUPTGERICHTE aus dem Meer

Wolfsbarschfilets (Loup de mer) im Ofen geschmort auf leichter Senfkörnersauce und Reis	Fr. 36.-
Riesencrevetten (Friends-of-the-sea Label) an Dill-Pernodsauce und Reis	Fr. 36.-

# HAUPTGERICHTE

Herbst-Teller (ohne Fleisch) hausgemachte Spätzli mit Steinpilzsauce Fr. 29.-  
Mirza-Apfel und Rotkraut mit glasierten Marroni

zarte Rehmedaillons an feiner Wildrahmsauce mit Mirza-Apfel Fr. 39.-  
hausgemachte Spätzli und Rotkraut mit glasierten Marroni kleine Portion Fr. 35.-

Hirsch-Entrecôte mit Steinpilzsauce Fr. 42.-  
hausgemachte Spätzli und Rotkraut mit glasierten Marroni kleine Portion Fr. 38.-

ab 2 Gästen *auf Vorbestellung*

Rehrücken klassisch an Ihrem Tisch tranchiert Fr. 56.-  
serviert in 2 Gängen, mit Mirza-Apfel, Rotwein-Birne und feiner Wildrahmsauce  
hausgemachte Spätzli und Rotkraut mit glasierten Marroni

*unsere Haus-Spezialität WORONOV die feine Sauce nach altem Geheimrezept*

zartes Kalbsgeschnetzeltes Woronov Fr. 33.-  
knusprige Rösti, hausgemachte Spätzli oder Reis kleine Portion Fr. 30.-

Rindshuftwürfel Woronov Fr. 33.-  
knusprige Rösti, hausgemachte Spätzli oder Reis kleine Portion Fr. 30.-

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.-

*als Beilage:* 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.-

IMMER WIEDER GUT

panierte Schweinsschnitzel vom Nierstück Fr. 24.-  
Pommes frites

Schweins-Rahmschnitzel vom Nierstück Fr. 24.-  
hausgemachte Spätzli