

SPARGEL - GENUSS - MENU

lauwarme Seeländer Spargeln
dünn aufgeschnittener Landrauchschinken
auf Blattsalat an Italienischer Salatsauce

Diessbacher Bärlauchcremesuppe

zarte Kalbsmedaillons & Seeländer Spargeln
an feiner Morchelrahmsauce
Nudeln

verschiedene perfekt gereifte Rohmilchkäse
aus Frankreich und der Schweiz

oder

Ihre Wahl von «klein & fein» im Glas

Beeren-Traum

heisse Waldbeeren auf Crème de Gruyère-Glacé

Bündner Röteli

Kindschi Röteli Rahmglacé auf Meringue-Stückli mit Bündner Röteli (Kirschenlikör)

Affogato

Vanille-Rahmglacé serviert mit frischem Espresso

Genuss-Menu mit Dessert 76.-

Genuss-Menu mit Käse 79.-

zusätzliche warme Vorspeise

Wolfsbarschfilet (Loup de Mer) im Ofen geschmort
auf leichter Senfkörnersauce mit Reis 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
Rösti

verschiedene perfekt gereifte Rohmilchkäse
oder
kleines Dessert nach Wahl

Storchen-Menu mit Dessert 68.-

Storchen-Menu mit Käse 71.-

MEE R - 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 mit Reis

Riesencrevetten (Friends-of-the-sea Label)
an Dill-Pernodsauce mit Nudeln

77.-

VORSPESIEN

| | |
|---|--------------------|
| verschiedene Blattsalate | 8.50 |
| gemischter Salat | 10.50 |
| <i>unsere Salate servieren wir an French Dressing oder Italienischer Salatsauce</i> | |
| Diessbacher Bärlauchcremesuppe | 8.50 |
| Consommé Curzon mit einer Haube von Rahm und Curry überbacken | 8.50 |
| lauwarme Seeländer Spargeln dünn aufgeschnittener Landrauchschinken auf Blattsalat an Italienischer Salatsauce | 19.- |
| lauwarme Seeländer Spargeln geräucherter Lachs Bömlo aus den kalten Gewässern Norwegens auf Blattsalat an Italienischer Salatsauce | 25.- |
| geräucherter Lachs Bömlo aus den kalten Gewässern Norwegens auf Blattsalat an Himbeeressig-Baumnussölsauce | 20.- |
| geräucherter Lachs Bömlo aus den kalten Gewässern Norwegens mit Meerrettichschaum, Toast und Butter | 25.- |
| la petite bouillabaisse hausgemachte Meerfischsuppe | 19.- |
| Wolfsbarschfilet (Loup de Mer) im Ofen geschmort auf leichter Senfkörnersauce mit Reis | 24.- |
| Riesencrevetten (Friends-of-the-sea Label) an Dill-Pernodsauce mit Reis | 24.- |
| 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 | pro Gast 90gr 19.- |

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

Lasagne mit Seeländer Spargeln & Morcheln (ohne Fleisch) 35-
frisch & hausgemacht

Seeländer Spargeln mit hausgemachter Sauce Hollandaise 32.-
dazu dünn aufgeschnittener Landrauschschinken Fr. 7.-

Wolfsbarschfilets (Loup de Mer) im Ofen geschmort 38.-
auf leichter Senfkörnersauce mit Reis

Riesencrevetten (Friends-of-the-sea Label) 38.-
an Dill-Pernodsauce mit Reis

zarte Kalbsmedaillons & Seeländer Spargeln 48.-
an feiner Morchelrahmsauce kleine Portion 43.-
Nudeln

unsere Haus-Spezialität WORONOV die feine Sauce nach altem Geheimrezept

zartes Kalbsgeschnetzeltes Woronov 35.-
mit Rösti, Nudeln oder Reis kleine Portion 32.-

Rindshuftwürfel Woronov 36.-
mit Rösti, Nudeln oder Reis kleine Portion 33.-

STEAKS VOM GRILL mit Kräuterbutter

Schweins-Steak vom Nierstück 150 gr 18.- 200 gr 22.-

Rinds-Rumpsteak 150 gr 25.- 200 gr 30.-

als Beilage wählen Sie:

Pommes frites 6.- Seeländer Gemüse 8.- Seeländer Spargeln 12.-

verschiedenene Blattsalate 8.50 kleiner gemischter Salat 10.50

der pure Fleisch-Genuss RINDS-TATAR

wir verwenden nur zartgelagertes Schweizer Rindfleisch und würzen 150 gr 32.-
auf Ihren Wunsch von mild bis rassig, serviert mit Toast und Butter 200 gr 39.-

IMMER WIEDER GUT

Schweins-Rahmschnitzel vom Nierstück 25.-
an feiner Rahmsauce mit Nudeln