

S O M M E R - G E N U S S - M E N U

gemischter Sommer-Salat
an Italienischer Salatsauce oder French Dressing

Gazpacho
herrlich erfrischende kalte Spanische Gemüsesuppe

Rinds-Entrecôte mit hausgemachter Kräuterbutter
Pommes frites
frische Seeländer Gemüse

verschiedene perfekt gereifte Rohmilchkäse
aus Frankreich und der Schweiz

oder

Ihre Wahl von «klein & fein» im Glas

Romanoff - frische Erdbeeren, hausgemachte Erdbeersauce, Vanille-Rahmglacé, Rahm

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

Affogato - Vanille-Rahmglacé serviert mit frischem Espresso, Rahm

Genuss-Menu mit Dessert 70.-

Genuss-Menu mit Käse 73.-

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.-

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 mit Reis

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

77.-

V O R S P E I S E N

verschiedene Blattsalate	8.50
gemischter Sommer-Salat	13.-

unsere Salate servieren wir an French Dressing oder Italienischer Salatsauce

Gazpacho	9.50
herrlich erfrischende kalte Spanische Gemüsesuppe	

Consommé Curzon	8.50
mit einer Haube von Rahm und Curry überbacken	

geräucherter Lachs Bömlo aus den kalten Gewässern Norwegens	21.-
auf Blattsalat an Himbeeressig-Baumnussölsauce	

geräucherter Lachs Bömlo aus den kalten Gewässern Norwegens	25.-
mit Meerrettichschaum, Toast und Butter	

la petite bouillabaisse	19.-
hausgemachte Meerfischsuppe	

Wolfsbarschfilet (Loup de Mer) im Ofen geschmort	24.-
auf leichter Senfkörnersauce mit Reis	

Riesencrevetten (Friends-of-the-sea Label)	24.-
an Dill-Pernodsauce mit Reis	

ab 2 Gästen zur Vorspeise

der pure Fleisch-Genuss RINDS-TATAR	pro Gast 90gr 19.-
wir verwenden nur zartgelagertes Schweizer Rindfleisch	
und würzen auf Ihren Wunsch von mild bis rassig, serviert mit Toast und Butter	

HAUPTGERICHTE

Gemüse-Lasagne (ohne Fleisch) Fr. 29.-
frisch & hausgemacht mit Seeländer Gemüse

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

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

unsere Haus-Spezialität WORONOV die feine Sauce nach altem Geheimrezept

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

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

Rinds-Entrecôte mit hausgemachter Kräuterbutter Fr. 44.-
frische Seeländer Gemüse kleine Portion Fr. 39.-
Pommes frites

STEAKS VOM GRILL mit Kräuterbutter

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

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

Rinds-Entrecôte	150 gr 27.-	200 gr 33.-
-----------------	-------------	-------------

als Beilage wählen Sie:

Pommes frites 6.- frische Seeländer Gemüse 8.- verschiedene Blattsalate 8.50

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 mit Nudeln 25.-
an hausgemachter Rahmsauce mit Nudeln