

SPARGEL - GENUSS - MENU

lauwarme Seeländer Spargeln
dünn aufgeschnittener Landrauchschinken
auf Blattsalat an Italienischer Salatsauce

frische Spargelcremesuppe

zarte Kalbsschnitzel und Seeländer Spargeln
an feiner Morchelrahmsauce
Nudeln

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 72.-

Genuss-Menu mit Käse 75.-

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 <i>an French Dressing oder Italienischer Salatsauce</i>	8.50
frische Spargelcremesuppe	8.50
Consommé Curzon mit einer Haube von Rahm und Curry überbacken	8.50
lauwarme Seeländer Spargeln dünn aufgeschnittener Landrauchschorlen 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	21.-
geräucherter Lachs Bömlo aus den kalten Gewässern Norwegens mit Meerrettichschaum, Toast und Butter	25.-
la petite bouillabaisse hausgemachte Meerfischsuppe	21.-
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.-

HAUPTGERICHTE

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 Kalbsschnitzel & Seeländer Spargeln 45.-
an feiner Morchelrahmsauce kleine Portion 40.-
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.- verschiedenene Blattsalate 8.50

Seeländer Gemüse 8.- Seeländer Spargeln 12.-

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