

STORCHEN - MENU

seit über 3 Jahrzehnten unser Klassiker

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
aus Frankreich und der Schweiz

oder

kleines Dessert nach Wahl

Storchen-Menu mit Dessert Fr. 60.-

Storchen-Menu mit Käse Fr. 63.-

zusätzliche warme Vorspeise

Seezungenfilet aus der Nordsee (Filet de Sole)
auf leichter Krebsrahmsauce mit Reis Fr. 26.-

*Zum Storchen-Menu passende Weine im Glas-Ausschank
finden Sie in unserer Weinkarte.*

MEER - MENU

*Auf Korfu, an den Niagara Falls in Kanada,
auf Malta und in Melbourne lernte Hans Holenweger die
Geheimnisse der Meeres-Küche kennen.
Welche sich in unserem Meer-Menu geniessen lassen.*

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

la petite bouillabaisse
hausgemachte Meerfischsuppe

Seezungenfilet aus der Nordsee (Filet de Sole)
auf leichter Krebsrahmsauce
Reis

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

Fr. 75.-

unsere Wein-Empfehlung zum Meer-Menu

Schafiser Sauvignon blanc Johannes Louis 2019 Fr. 49.-

Der Vater von Johannes Louis war der erste Weinbauer am Bielersee, welcher die aus dem Loire-Gebiet stammende Sauvignon blanc Rebe kultiviert hat.

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

VORSPESIEN

verschiedene Blattsalate	Fr. 8.-
Markt-Salat mit Speck- und Eiwürfeli und gerösteten Kürbiskernen <i>unsere Salate servieren an French Dressing oder Italienischer Salatsauce</i>	Fr. 13.-
frische Weincremesuppe	Fr. 8.-
Consommé Curzon mit einer Haube von Rahm und Curry überbacken	Fr. 8.-
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.-
la petite bouillabaisse hausgemachte Meerfischsuppe	Fr. 18.-
Seezungenfilet aus der Nordsee (Filet de Sole) auf leichter Krebsrahmsauce Reis	Fr. 26.-
Riesencrevetten (Friends-of-the-sea Label) an Dill-Pernodsauce Reis	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	pro Gast 90 gr Fr. 18.-

HAUPTGERICHTE

Gemüse-Lasagne (ohne Fleisch) Fr. 26.-
frisch und hausgemacht mit verschiedenen Seeländer Gemüsen

Seezungenfiltes aus der Nordsee (Filets de Sole) Fr. 42.-
auf leichter Krebsrahmsauce mit Reis

Riesencrevetten (Friends-of-the-sea Label) Fr. 36.-
an Dill-Pernodsauce mit Reis

unsere Haus-Spezialität WORONOV die feine Sauce nach altem Geheimrezept

Kalbsgeschnetzeltes Woronov Fr. 33.-
mit knuspriger Rösti, Nudeln oder Reis kleine Portion Fr. 30.-

Rindshuftwürfel Woronov Fr. 33.-
mit knuspriger Rösti, Nudeln oder Reis kleine Portion Fr. 30.-

Rinds-Entrecôte an grüner Pfeffersauce Fr. 43.-
Pommes frites kleine Portion Fr. 38.-
verschiedene frische Seeländer Gemüse

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.-

Rinds-Entrecôte 150 gr Fr. 26.- 200 gr Fr. 32.-

als Beilage wählen Sie:

Pommes frites Fr. 5.- grüner Blattsalat Fr. 8.- verschiedene frische Seeländer Gemüse Fr. 7.-

RINDS-TATAR der pure Fleisch-Genuss

wir verwenden nur zartgelagertes Schweizer Rindfleisch und würzen auf Ihren Wunsch von mild bis rassig, serviert mit Toast und Butter.

als Hauptgang 180 gr Fr. 32.- 250 gr Fr. 39.-

IMMER WIEDER GUT

panierte Schweinsschnitzel vom Nierstück mit Pommes frites Fr. 24.-

Schweins-Rahmschnitzel vom Nierstück mit Nudeln Fr. 24.-