

# GENUSS - MENU

bunter Salat  
mit Speck- und Eiwürfeli und gerösteten Kürbiskernen  
an French Dressing oder Italienischer Sauce

\*\*\*

frische Rüebli-Ingwer-Cremesuppe

\*\*\*

Kalbs-Medaillons an feiner Sauce mit Steinpilzen  
hausgemachte Nudeln  
verschiedene frische Seeländer Gemüse

\*\*\*

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, Meringue und Schlagrahm

Fr. 69.-

*zusätzliche warme Vorspeise*

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

*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  
knusprige Rösi

\*\*\*

verschiedene perfekt gereifte Rohmilchkäse  
aus Frankreich und der Schweiz

oder

kleines Dessert nach Wahl

mit Dessert Fr. 60.-

mit Käse Fr. 63.-

# MEER - MENU

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 mit Reis

\*\*\*

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

Fr. 75.-

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>	
frische Rüebl-Ingwer-Cremesuppe	Fr. 8.-
Consommé Curzon mit einer Haube von Rahm und Curry überbacken	Fr. 8.-
bunter Salat mit Speck- und Eiwürfeli und gerösteten Kürbiskernen 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.-
la petite bouillabaisse hausgemachte Meerfischsuppe	Fr. 18.-
Seezungenfilet aus der Nordsee (Filet de Sole) auf leichter Krebsrahmsauce mit Reis	Fr. 26.-
Riesencrevetten (Friends-of-the-sea Label) an Dill-Pernodsauce mit 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.-

Kalbs-Medaillons an feiner Sauce mit Steinpilzen Fr. 45.-  
hausgemachte Nudeln kleine Portion Fr. 39.-  
verschiedene frische Seeländer Gemüse

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.- gemischter Salat Fr. 9.- 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.-