

GENUSS - MENU

Garten-Salat mit
luftgetrocknetem Rindfleisch dünn aufgeschnitten
an Italienischer Sauce

frische Tomatencremesuppe

zarte Kalbsschnitzel mit Steinpilzsauce
Nudeln
verschiedene frische Seeländer Gemüse

perfekt gereifte Rohmilchkäse
aus Frankreich und der Schweiz

oder

hausgemachtes Parfait glacé
mit Herbstfrüchtekompott

mit Dessert Fr. 66.-

mit Käse Fr. 69.-

zusätzliche warme Vorspeise

Wolfsbarschfilet (Loup de mer) im Ofen geschmort
auf leichter Senfkörnersauce mit Reis Fr. 23.-

*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

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

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

Fr. 71.-

Meer-Menu mit Languste an Stelle von Riesencrevetten

Fr. 79.-

V O R S P E I S E N

verschiedene Blattsalate	Fr. 7.-
kleiner gemischter Salat	Fr. 9.-
<i>unsere Salate servieren wir an French Dressing oder Italienischer Salatsauce</i>	
frische Tomatencremesuppe	Fr. 8.-
Consommé Curzon mit einer Haube von Rahm und Curry überbacken	Fr. 8.-
Garten-Salat mit luftgetrocknetem Rindfleisch dünn aufgeschnitten an 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.-
Wolfsbarschfilet (Loup de mer) im Ofen geschmort auf leichter Senfkörnersauce mit Reis	Fr. 23.-
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

Wolfsbarschfilets (Loup de mer) im Ofen geschmort Fr. 36.-
auf leichter Senfkörnersauce mit Reis

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

grillierte Langusten (2 Stück) mit Sauce Béarnaise Fr. 49.-
Pommes frites

unsere Haus-Spezialität WORONOV die feine Sauce nach altem Geheimrezept

zartes 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.-

zarte Kalbsschnitzel mit Steinpilzsauce Fr. 42.-
Nudeln kleine Portion Fr. 37.-
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 Fr. 24.-
Pommes frites

Schweins-Rahmschnitzel vom Nierstück Fr. 24.-
Nudeln