

GENUSS - MENU

bunter Frühlingsalat
mit Appenzeller Mostbröckli
an French Dressing oder Italienischer Salatsauce

Diessbacher Bärlauchcremesuppe

zarte Kalbsschnitzel mit Steinpilzsauce
Nudeln
frische Seeländer Gemüse

verschiedene perfekt gereifte Rohmilchkäse
aus Frankreich und der Schweiz

oder

«*klein & fein im Glas*» Ihrer Wahl

Beeren-Traum - heisse Waldbeeren auf Crème-de-Gruyère-Rahmglace

Bündner Röteli - Kindschi Röteli-Rahmglace auf Meringue-Stückli
mit Bündner Röteli (Kirschenlikör)

Affogato - Vanille-Rahmglace serviert mit frischem Espresso

Genuss-Menu mit Dessert 70.-

Genuss-Menu mit Käse 73.-

zusätzliche warme Vorspeise

Wolfsbarschfilet (Loup de Mer /FAO37) 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 /FAO37) 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
bunter Frühlingssalat mit Appenzeller Mostbröckli	16.-
<i>unsere Salate servieren wir an French Dressing oder Italienischer Salatsauce</i>	
Diessbacher Bärlauchcremesuppe	8.50
Consommé Curzon mit einer Haube von Rahm und Curry überbacken	8.50
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 /FAO37) im Ofen geschmort auf leichter Senfkörnersauce Reis	24.-
Riesencrevetten (Friends-of-the-sea Label) an Dill-Pernodsauce 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

Gemüse-Lasagne (ohne Fleisch) 31.-
frisch & hausgemacht mit Seeländer Gemüse

Wolfsbarschfilets (Loup de Mer /FAO37) im Ofen geschmort 38.-
auf leichter Senfkörnersauce mit Reis

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

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.-

zarte Kalbsschnitzel mit Steinpilzsauce 43.-
Nudeln kleine Portion 38.-
frische Seeländer Gemüse

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.-

STEAKS VOM GRILL mit hausgemachter 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.-
verschiedene Blattsalate 8.50 frische Seeländer Gemüse 8.-

IMMER WIEDER GUT

Schweins-Rahmschnitzel vom Nierstück 25.-
an feiner Rahmsauce
mit Nudeln