

# 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