

WINTER

SUPPEN

- | | | |
|---|---|-------|
| 6 | LEICHTE SAFRANCRÈMESUPPE
MIT LACHS, ZANDER & SAUTIERTER RIESENCREVETTE | 19.-- |
| 7 | SPINAT - GREYERZER - RAHMSUPPE | 12.-- |
| 8 | HAUSGEMACHTE CONSOMMÉ MIT SHERRY & MARK | 12.-- |

KALTE VORSPEISEN

- | | | |
|----|---|-----------------------|
| 10 | BEEFSTEAK TARTAR MIT COGNAC RASSIG GEWÜRZT, | 24.-- |
| 20 | TOAST & BUTTER | (ALS HAUPTGANG) 39.-- |
| 11 | HAUSGEBEIZTER GRAVED - LACHS, TOAST & BUTTER | 23.-- |
| 21 | MIT HONIG - SENF - SAUCE | (ALS HAUPTGANG) 38.-- |
| 12 | HAUSGEMACHTE KALBFLEISHPASTETE, SALAT WALDORF
MIT SAUCE CUMBERLAND | 22.-- |

WARME VORSPEISEN

- | | | |
|----|---|-------|
| 15 | EGLIFILETS IM BIERTEIG GEBACKEN
SALZKARTOFFELN TARTAR - SAUCE | 19.-- |
| 16 | SEMPACHER BALCHENFILETS AN WEISSWEINSAUCE
TROCKENREIS | 17.-- |
| 18 | ZANDERFILETS MIT EINER FEINER DATTEL - ERDNUSSKRUSTE
AUF EINEM MANGOLDBEET | 21.-- |

SALATE

- | | | | |
|--|---|-------|-------|
| | | | MINI |
| | GRÜNER KOPFSALAT | 11.-- | 9.-- |
| | GEMISCHTER SALAT | 14.-- | 11.-- |
| | NÜSSLISALAT MIMOSA | 14.-- | 11.-- |
| | NÜSSLISALAT MIT SAUTIERTER KALBSLEBER
ORANGENVINAIGRETTE | 16.-- | 13.-- |
| | GEMISCHTE BLATTSALATE BALSAMICO - DRESSING
MIT FRITIERTE GEMÜSESTRUDEL & CRÈME FRAICHE | 16.-- | 13.-- |

WINTER

FISCHE & KRUSTENTIERE

		MINI
25	EGLIFILETS IM BIERTEIG GEBACKEN TARTAR - SAUCE, SALZKARTOFFELN	44.-- 37.--
26	SEMPACHER BALCHEN AN WEISSWEINSAUCE TROCKENREIS & SPINAT	39.-- 32.--
27	ZANDERFILETS MIT EINER FEINER DATTEL - ERDNUSSKRUSTE AUF EINEM MANGOLDBEET, MIT MASCARPONE - RISOTTO	39.-- 32.--
28	SAUTIERTE RIESENCREVETTEN AUF WINTERGEMÜSE TROCKENREIS	48.-- 41.--

VEGETARISCH

97	MASCARPONE - RISOTTO MIT WINTERGEMÜSE	26.--
99	GEMÜSETELLER MIT PILZ - PASTETLI & KARTOFFEL - KROKETTEN	29.--

GRILLADEN & FITNESS - TELLER

81	FILET - BEEFSTEAK	44.--
82	KALBS - STEAK	41.--
83	LAMM - FILETS	32.--
84	KALBS - SCHNITZEL	32.--
85	SCHWEINS - SCHNITZEL	21.--
86	SCHWEINS - STEAK	26.--
87	ZARTES SCHWEIZER POULETBRÜSTCHEN	21.--
88	CREVETTEN - SPIESS	32.--
89	ZANDER - KNUSPERLI (FRITIERT), SAUCE TARTAR	24.--

ZU ALLEN GRILLADEN SERVIEREN WIR CAFÉ DE PARIS - BUTTER

90	KALBS - CORDON - BLEU NATUR	35.--
92	SCHWEINS - CORDON - BLEU NATUR	24.--
(1..)	ALS FITNESSTELLER MIT REICHHALTIGEM SALAT UND MELONE	+11.--

MIT BÉARNAISE - SAUCE 3.--, MIT PILZ - RAHMSAUCE 3.--
DAZU POMMES FRITES, CROQUETTES, NUDELN ODER TROCKENREIS 5.--
DAZU ZWEI GEMÜSE 5.--, DAZU GEMÜSEGARNITUR 9.--

FLEISCHDEKLARATION: RIND: SCHWEIZ, IRLAND; LAMM: AUSTRALIEN; SCHWEIN, KALB, POULET: SCHWEIZ
FLEISCH AUS EINEM IMPORTLAND KANN MIT HORMONEN ALS LEISTUNGSFÖRDERER UND / ODER MIT
ANTIBIOTIKA UND / ODER ANDEREN ANTIMIKROBIELLEN LEISTUNGSFÖRDERERN ERZEUGT WORDEN SEIN.

WINTER

SAISON - SPEZIALITÄTEN

		MINI
41	FILETBEEFSTEAK ROSSINI MIT GEBRATENER ENTENLEBER UND PORTWEINJUS ÜBERBACKENEN GRIESS-GNOCCHI & GEMÜSEBOUQUET	59.-- 52.--
42	SAUTIERTE KALBS - LEBERLI MIT BRAUNER BUTTER RÖSTI MIT GRILLIERTEN SPECKTRANCHEN	46.-- 39.--
43	ZARTE GLASIERTE KALBSHAXE JARDINIÈRE MIT ÜBERBACKENEN GRIESS-GNOCCHI GEMÜSEBOUQUET	44.--
44	LAMMFILETS IN KRÄUTERKRUSTE MIT PORTWEINJUS MASCARPONE - RISOTTO & GEMÜSEBOUQUET	48.-- 41.--

VOGELSANG - HITS

		MINI
30	LES TROIS FILETS VOGELSANG (IN 2 GÄNGEN SERVIERT) SCHWEINSFILET MIT SPECKTRANCHE & KALBSFILET VOM GRILL, PILZRAHMSAUCE, NUDELN & GEMÜSE RINDSFILET MIT SAUCE BÉARNAISE CROQUETTES - KARTOFFELN, GEMÜSE	65.--
35	CHATEAUBRIAND NACH CHEF'S ART AM TISCH FLAMBIERT & TRANCHIERT (AB 2 PERSONEN) BÉARNAISE - SAUCE, CROQUETTES - KARTOFFELN, GEMÜSEGARNITUR	68.--
31	RINDS - FILET - GULASCH STROGANOW TROCKENREIS	49.-- 42.--
91	SCHWEINSSCHNITZEL PANIERT POMMES FRITES	26.--
	SCHWEINSRAHMSCHNITZEL	
93	MIT NUDELN UND PFIRSICH	29.--
38	MIT NUDELN UND GEMÜSE	36.--
94	RIZ CASIMIR MIT POULETBRUST UND FRÜCHTEN	26.--

STERNZEICHENMENUS

SCHÜTZE

74.--

SPINAT - GREYERZER - RAHMSUPPE

NÜSSLISALAT

MIT SAUTIERTER KALBSLEBER
ORANGENVINAIGRETTE

LAMMFILETS IN KRÄUTERKRUSTE

MIT PORTWEINJUS
MASCARPONE - RISOTTO
GEMÜSEBOUQUET

ZIMTPARFAIT MIT HAUSGEMACHTER
BIRNENWEGGEN & "KÄSI - NIDLE"

STEINBOCK

76.--

CONSOMMÉ
MIT SHERRY & MARK

BLATTSALATE BALSAMICO - DRESSING
MIT GEMÜSESTRUDEL & CRÈME FRAICHE

SCHWEINS & KALBSFILET VOM GRILL

PILZRAHMSAUCE
BUTTERNUDELN
GEMÜSEBOUQUET

WILLISAUER - RINGLI - MOUSSE
MIT WALDBEERSAUCE

GOURMET - MENU

7 - GANG - GOURMET - MENU 105.--

5 - GANG - GOURMET - MENU (OHNE *) 89.--

HAUSGEMACHTE KALBFLEISCHPASTETE, SALAT WALDORF
MIT SAUCE CUMBERLAND

LEICHTE SAFRANCRÈMESUPPE MIT SAUTIERTER RIESENCREVETTE

* ZANDERFILETS MIT EINER FEINER DATTEL - ERDNUSSKRUSTE
AUF EINEM MANGOLDBEET

* HAUSGEMACHTES SORBET MIT PROSECCO

FILETBEEFSTEAK ROSSINI

MIT GEBRATENER ENTENLEBER UND PORTWEINJUS
ÜBERBACKENEN GRIESS-GNOCCHI & GEMÜSEBOUQUET

STILTON MIT HONIG-BALSAMICO-FEIGEN & PORTWEIN

CARAMELISIERTE ANANAS - SCHEIBEN
MIT HAUSGEMACHTER BAILEYS - GLACÉ

UNSERE KÜCHENBRIGADE:

KÜCHENCHEF:

SOUS-CHEF:

CHEF ENTREMETIER:

CHEF GARDE MANGER:

TOURNANTS:

KOCHLEHRLINGE:

WERTERHALTUNGSMITARBEITER:

ROMAN MURI

GREGOR KÄPPELI

WALTER REY

JOLANDA ALBISSER

RAMONA KRASKO, PATRICK AREGGER,

ANITA KATHRINER, JOLANDA GALLIKER

MICHELLE BLUM, EVELINE BURKARD

TIMON BÜRKLI, CARINA FUCHS

MANUEL, ALMEIDA, ALBERTO