

# FRÜHLING

## SUPPEN

6	(V)	SPARGELCRÈMESUPPE MIT NOILLY PRAT MIT EINER SAUTIERTEN JAKOBSMUSCHEL	12.-- 15.--
7	(V)	RÜEBLI - KOKOS - CRÈMESUPPE MIT GERÖSTETEN MANDELN	12.--
8		HAUSGEMACHTE CONSOMMÉ FLÄDLI MIT BÄRLAUCH VOM TRIENGER TOBEL	12.--

## KALTE VORSPEISEN

10	(G,L)	BEEFSTEAK TARTAR MIT COGNAC RASSIG GEWÜRZT, TOAST & BUTTER	24.-- (ALS HAUPTGANG) 39.--
11	(L)	HAUSGEBEIZTER GRAVED - LACHS, TOAST & BUTTER MIT HONIG - SENF - SAUCE	24.-- (ALS HAUPTGANG) 39.--
12	(G, L)	SEETEUFEL - CARPACCIO, LIMETTENVINAIGRETTE MIT FRÜHLINGSZWIEBELN & HONIG - TOMATEN	24.--

## WARME VORSPEISEN

15		EGLIFILETS IM BIERTEIG GEBACKEN SALZKARTOFFELN TARTAR - SAUCE	19.--
16		SEMPACHER BALCHENFILETS AN WEISSWEINSAUCE TROCKENREIS & RAHMSPINAT	17.--
19	(G)	GEBRATENE RIESENCREVETTEN AUF RISOTTO MIT BÄRLAUCH VOM TRIENGER TOBEL	24.--

## SALATE

			MINI	
	(G)	GRÜNER KOPFSALAT MIMOSA	9.--	11.--
	(G)	GEMISCHTER SALAT	11.--	14.--
	(G)	NÜSSLISALAT MIMOSA	11.--	14.--
(V,G,L)		FRISCHER KRÄUTER - SALAT MIT GERÖSTETEN PINIENKERNEN GRANATAPFEL - DRESSING MIT AHORNSIRUP	11.--	14.--
	(G)	APFEL - GURKEN - CARPACCIO, SESAM - VINAIGRETTE MIT HÜTTENKÄSE & RAUHLACHS - STREIFEN	14.--	17.--

(V)EGETARISCH

AUF WUNSCH: (G)LUTENFREIE ZUBEREITUNG MÖGLICH, (L)AKTOSEFREIE ZUBEREITUNG MÖGLICH

# FRÜHLING

## FISCHE & KRUSTENTIERE

		MINI	
25	<b>EGLIFILETS IM BIERTEIG GEBACKEN</b>	37.--	43.--
	TARTAR - SAUCE, SALZKARTOFFELN		
26	<b>SEMPACHER BALCHENFILETS AN WEISSWEINSAUCE</b>	32.--	38.--
	TROCKENREIS & RAHMSPINAT		
27	<b>LACHSFORELLEN - FILETS GEBRATEN</b>	36.--	42.--
	AUF SPARGEL - RAGOUT MIT ROTEM PFEFFER & SAFRAN		
	SALZKARTOFFELN		
28 (G)	<b>GEBRATENE RIESENCREVETTEN</b>	42.--	48.--
	AUF RISOTTO MIT BÄRLAUCH VOM TRIENGER TOBEL		
	SAUTIERTE GRÜNE SPARGELN		

## VEGETARISCH

97 (V,G)	RISOTTO MIT BÄRLAUCH & SAUTIERTEN GRÜNEN SPARGELN	26.--	
99 (V)	GEMÜSETELLER MIT PILZ-PASTETLI & KARTOFFEL-KROKETTEN	29.--	

## GRILLADEN & FITNESS - TELLER

81 (G,L)	FILET - BEEFSTEAK	44.--	
82 (G,L)	KALBS - STEAK	41.--	
83 (G,L)	LAMM - FILETS	32.--	
84 (G,L)	KALBS - SCHNITZEL VOM NIERSTÜCK	36.--	
85 (G,L)	SCHWEINS - SCHNITZEL	21.--	
86 (G,L)	SCHWEINS - STEAK	26.--	
87 (G,L)	ZARTES SCHWEIZER POULETBRÜSTCHEN	21.--	
88 (G,L)	CREVETTEN - SPIESS	32.--	
89	ZANDER - KNUSPERLI (FRITIERT), SAUCE TARTAR	24.--	
	ZU ALLEN GRILLADEN SERVIEREN WIR CAFÉ DE PARIS - BUTTER		
90	KALBS - CORDON - BLEU	35.--	
92	SCHWEINS - CORDON - BLEU	24.--	
(1..) (G)	<b>ALS FITNESSSTELLER MIT REICHHALTIGEM SALAT</b>	+11.--	
	MIT BÉARNAISE SAUCE (G) 3.--, MIT PILZRAHMSAUCE 3.--, MIT PORTWEINJUS (G) 3.--		
	DAZU POMMES FRITES (G,L), CROQUETTES, NUDELN, TROCKENREIS (G,L) 5.--		
	POMMES DUCHESSE, BÄRLAUCHRISOTTO 6.--		
	DAZU ZWEI GEMÜSE (G) 5.--, DAZU GEMÜSEGARNITUR (G) 9.--		

(V)EGETARISCH

AUF WUNSCH: (G)LUTENFREIE ZUBEREITUNG MÖGLICH, (L)AKTOSEFREIE ZUBEREITUNG MÖGLICH

# FRÜHLING

## SAISON - SPEZIALITÄTEN

		MINI	
41	<b>RINDS - ENTRECÔTE MIT CAFÉ DE PARIS GRATINIERT</b> POMMES FRITES		49.--
42	<b>KALBS - STEAK VOM GRILL AUF GRÜNEN SPARGELN</b> SAUCE BÉARNAISE & POMMES DUCHESSE	47.--	54.--
43	<b>ROSA GEBRATENE LAMMFILETS</b> PIKANTE JACK DANIELS SAUCE POMMES DUCHESSE & GEMÜSEBOUQUET	41.--	48.--
44 (G)	<b>MEDAILLONS VOM BIRSCHWEIN - FILET</b> <b>WANDELERHOF IN GUNZWIL</b> AUF RISOTTO MIT BÄRLAUCH VOM TRIENGER TOBEL SAUTIERTE GRÜNE SPARGELN BALSAMICOJUS	39.--	46.--

## VOGELSANG - HITS

	<b>CHATEAUBRIAND NACH CHEF'S ART</b> AM TISCH FLAMBIERT & TRANCHIERT (AB 2 PERSONEN) HAUSGEMACHTE SAUCE BÉARNAISE CROQUETTES - KARTOFFELN, GEMÜSEGARNITUR		
35		IN EINEM GANG SERVIERT	68.--
36		IN 2 GÄNGEN SERVIERT	76.--
###		(AUF DER GARTENTERRASSE NICHT FLAMBIERT)	64.--
31	<b>RINDS - FILET - GULASCH STROGANOW</b> TROCKENREIS	42.--	49.--
91	<b>SCHWEINSSCHNITZEL PANIERT</b> POMMES FRITES		26.--
	<b>SCHWEINSRAHMSCHNITZEL</b>		
93	MIT NUDELN UND PFIRSICH		29.--
38	MIT NUDELN UND GEMÜSE		36.--
94	<b>RIZ CASIMIR</b> MIT POULETBRUST UND FRÜCHTEN		26.--

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.

(V)EGETARISCH

AUF WUNSCH: (G)LUTENFREIE ZUBEREITUNG MÖGLICH, (L)AKTOSEFREIE ZUBEREITUNG MÖGLICH

# STERNZEICHENMENUS

## WIDDER

74.--

SPARGELCRÈMESUPPE MIT NOILLY PRAT  
MIT EINER SAUTIERTEN JAKOBSMUSCHEL

APFEL - GURKEN - CARPACCIO  
SESAM - VINAIGRETTE  
MIT HÜTTENKÄSE & RAUHLACHS

ROSA GEBRATENE LAMMFILETS  
PIKANTE JACK DANIELS SAUCE  
POMMES DUCHESSE  
GEMÜSEBOUQUET

STRACCIATELLA - PARFAIT  
MIT FRISCHER MANGO

## STIER

74.--

RÜEBLI - KOKOS - CRÈMESUPPE  
MIT GERÖSTETEN MANDELN

FRISCHER KRÄUTER - SALAT  
MIT GERÖSTETEN PINIENKERNEN  
GRANATAPFEL - DRESSING MIT AHORNSIRUP

MEDAILLONS VOM BIERSCHEIN - FILET  
AUF RISOTTO MIT BÄRLAUCH  
SAUTIERTE GRÜNE SPARGELN  
BALSAMICOJUS

LIMETTEN - QUARKMOUSSE  
MIT MARINIERTEN ERDBEEREN

## GOURMET - MENU

7 - GANG - GOURMET - MENU 113.--

5 - GANG - GOURMET - MENU (OHNE \*) 98.--

SEETEUFEL - CARPACCIO, LIMETTENVINAIGRETTE MIT  
FRÜHLINGSZWIEBELN & HONIG - TOMATEN

RÜEBLI - KOKOS - CRÈMESUPPE  
MIT GERÖSTETEN MANDELN

SAUTIERTE RIESENCREVETTEN  
AUF RISOTTO MIT BÄRLAUCH VOM TRIENGER TOBEL

\* HAUSGEMACHTES ERDBEERSORBET MIT PROSECCO

KALBS - STEAK VOM GRILL AUF GRÜNEN SPARGELN  
SAUCE BÉARNAISE  
POMMES DUCHESSE

\* KLEINER KÄSE - TELLER

VARIATION  
AUS UNSERER PATISSERIE

KÜCHENCHEF:

SOUS CHEF:

CHEF GARDE MANGER:

CHEF ENTREMETIER:

CHEF TOURNANT:

TOURNANTS:

KOCHLEHRLING 3. LEHRJAHR:

KOCHLEHRLINGE 2. LEHRJAHR:

KOCHLEHRLINGE 1. LEHRJAHR:

WERTERHALTUNGSMITARBEITER:

TOBIAS ESTERMANN

PATRICK HERGER

DAMJAN MASTEN

SEBASTIAN FLÖGEL

RENATA HERGER

ALMEIDA, SANDRA HÄFLIGER

SIMON HUNZIKER, CAMILLA DALLA VECCHIA

VANESSA TÖNGI

KEVIN FAUSCH, SILVAN NAJER

LUANA MATTER, TOBIAS ZUMBÜHL

MANUEL, TOZE, ANDRÉ