

# FRÜHSOMMER



## SUPPEN

6	(V)	SPARGELCRÈMESUPPE MIT RAUHLACHS - STREIFEN	11.-- 12.--
7	(L)	ROTE THAI - CURRY - SUPPE MIT SAUTIERTEN RIESENCREVETTEN - WÜRFEL	12.--
8		HAUSGEMACHTE CONSOMMÉ MIT TRÜFFEL - FAGGOTINI UND GEMÜSESTREIFEN	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)	SIEDFLEISCH - CARPACCIO MIT GEMÜSE - VINAIGRETTE SALAT AUS BUNTEN LINSEN & RUCOLA	19.-- 32.--

## WARME VORSPEISEN

15		EGLIFILETS IM BIERTEIG GEBACKEN SALZKARTOFFELN TARTAR - SAUCE	19.--
16		SEMPACHER BALCHENFILETS AN WEISSWEINSAUCE TROCKENREIS & RAHMSPINAT	17.--
18	(G)	WEISSE SPARGELN MIT SAUCE HOLLANDAISE LANDRAUCH - ROHSCHINKEN	22.--

## SALATE

			MINI	
(G)		GRÜNER KOPFSALAT MIMOSA	9.--	11.--
(G)		GEMISCHTER SALAT	11.--	14.--
(V,G)		TOMATENSALAT MIT BÜFFEL - MOZZARELLA SÜSSES BALSAMICO - DRESSING MIT BASILIKUM	13.--	16.--
(V,G)		LEICHTER FRÜHLINGSSALAT MIT ERDBEER - DRESSING UND FRISCHKÄSE - KUGELN IN GERÖSTETEM SESAM	13.--	16.--

(V)EGETARISCH

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

# FRÜHSOMMER

## 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>GEBRATENE ZANDERFILETS</b>	37.--	44.--
	AUF LIMETTEN - RICOTTA - RAVIOLI MIT OLIVENÖL, CHERRYTOMATEN UND RUCOLA		
28	(G) <b>GEBRATENE RIESENCREVETTEN</b>	42.--	48.--
	WEISSE SPARGELN MIT SAUCE HOLLANDAISE, SALZKARTOFFELN		

## VEGETARISCH

97	(V) LIMETTEN - RICOTTA - RAVIOLI MIT OLIVENÖL, CHERRYTOMATEN UND RUCOLA		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.-- BRATKARTOFFELN 5.--, DAZU WEISSE SPARGELN 13.-- DAZU ZWEI GEMÜSE (G) 5.--, DAZU GEMÜSEGARNITUR (G) 9.--		

(V)EGETARISCH

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

# FRÜHSOMMER

## SAISON - SPEZIALITÄTEN

			MINI	
41		<b>RINDSFILET VOM GRILL AUF WEISSEN SPARGELN</b>	51.--	58.--
		SAUCE HOLLANDAISE, BRATKARTOFFELN MIT FRÜHLINGSZWIEBELN		
42	(L)	<b>KALBSHOHRÜCKENSTEAK VOM GRILL MIT PORTWEINJUS</b>	44.--	51.--
		BRATKARTOFFELN MIT FRÜHLINGSZWIEBELN GEMÜSEBOUQUET		
43		<b>ROSA GEBRATENE LAMMFILETS</b>	39.--	46.--
		LIMETTEN - RICOTTA - RAVIOLI MIT OLIVENÖL, CHERRYTOMATEN UND RUCOLA		
44	(G)	<b>SCHWEINSFILET - MEDAILLONS VOM BIRSCHWEIN</b>	44.--	51.--
		AUF EINEM RAGOUT MIT MORCHELN UND SPARGELN BRATKARTOFFELN MIT FRÜHLINGSZWIEBELN		
241	(G,L)	<b>FRISCHE WEISSE SPARGELN</b>	31.--	38.--
243	(G)		GEMÜSEVINAIGRETTE HOLLANDAISE - SAUCE	32.-- 39.--
245		<b>BEILAGEN ZU DEN SPARGELN</b>		6.--
246			GEKOCHTER SCHINKEN	9.--
247			ROHSCHINKEN GRAVED LACHS	11.--

## VOGELSANG - HITS

### CHATEAUBRIAND NACH CHEF'S ART

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.--
235		(AUF DER GARTENTERRASSE IN EIMEM GANG, NICHT FLAMBIERT)		64.--

31		<b>RINDS - FILET - GULASCH STROGANOW</b>	42.--	49.--
		TROCKENREIS		

91		<b>SCHWEINSSCHNITZEL PANIERT</b>		26.--
		POMMES FRITES		

### SCHWEINSRAHMSCHNITZEL

93		MIT NUDELN UND PFIRSICH		29.--
----	--	-------------------------	--	-------

38		MIT NUDELN UND GEMÜSE		36.--
----	--	-----------------------	--	-------

94		<b>RIZ CASIMIR</b>		26.--
		MIT POULETBRUST UND FRÜCHTEN		

(V)EGETARISCH

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

# STERNZEICHENMENUS

## STIER

74.--

HAUSGEMACHTE CONSOMMÉ  
TRÜFFEL - FAGGOTINI & GEMÜSESTREIFEN

LEICHTER FRÜHLINGSSALAT  
MIT ERDBEER - DRESSING  
FRISCHKÄSE - KUGELN IN SESAM

KALBSHOHRÜCKENSTEAK VOM GRILL  
MIT PORTWEINJUS  
BRATKARTOFFELN MIT FRÜHLINGSZWIEBELN  
GEMÜSEBOUQUET

WEISSES SCHOGGIPARFAIT MIT ROSA PEFFER  
UND RHABARBER - KOMPOTT

## ZWILLING

71.--

SPARGELCRÈMESUPPE  
MIT RAUHLACHS - STREIFEN

TOMATENSALAT MIT BÜFFEL - MOZZARELLA  
SÜSSES BALSAMICO - DRESSING  
MIT BASILIKUM

ROSA GEBRATENE LAMMFILETS  
LIMETTEN - RICOTTA - RAVIOLI  
MIT OLIVENÖL,  
CHERRYTOMATEN UND RUCOLA

HUGO - MOUSSE  
MIT MARINIERTEN ERDBEEREN

## GOURMET - MENU

7 - GANG - GOURMET - MENU 113.--

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

SIEDFLEISCH - CARPACCIO MIT GEMÜSE - VINAIGRETTE  
SALAT AUS BUNTEN LINSEN & RUCOLA

ROTE THAI - CURRY - SUPPE  
SAUTIERTER RIESENCREVETTEN - WÜRFEL

GEBRATENE ZANDERFILETS  
AUF LIMETTEN - RICOTTA - RAVIOLI MIT OLIVENÖL,  
CHERRYTOMATEN UND RUCOLA

\* HAUSGEMACHTES MANGOSORBET MIT PROSECCO

RINDSFILET VOM GRILL AUF WEISSEN SPARGELN  
SAUCE HOLLANDAISE  
BRATKARTOFFELN MIT FRÜHLINGSZWIEBELN

\* 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

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.