

WILDKARTE



SUPPEN

- | | | |
|---|---|-------|
| 6 | KÜRBISCRÈMESUPPE
MIT AMARETTO - SCHAUM GRATINIERT | 12.-- |
| 7 | PASTINAKEN - BIRNENSUPPE
MIT GERÖSTETEN HASELNÜSSEN | 12.-- |
| 8 | HAUSGEMACHTE WILD - CONSOMMÉ
MIT PORTWEIN UND KRÄUTER - LAUGENKNÖDEL | 12.-- |

KALTE VORSPEISEN

- | | | |
|----|---|-------|
| 12 | HIRSCH - CARPACCIO MIT KRÄUTER - PESTO
GEHOBELTER SPRINZ, GERÖSTETE PINIENKERNE UND GARTENKRESSE | 24.-- |
|----|---|-------|

SALATE

MINI

- | | | | |
|--|--|-------|-------|
| | NÜSSLISALAT FRANZÖSISCHES DRESSING MIT MIMOSA | 11.-- | 14.-- |
| | NÜSSLISALAT BALSAMICO - DRESSING MIT SPECK & CROÛTONS | 13.-- | 16.-- |
| | GEMISCHTE BLATTSALATE MIT FEIGEN - DRESSING
MIT REHMOSTBRÖCKLI VOM SOMMERBOCK & FRISCHEN FEIGEN | 14.-- | 17.-- |

WILD - SPEZIALITÄTEN

MINI

- | | | | |
|----|---|-------|-------|
| 45 | REHRÜCKEN VOGELSANG AM TISCH FLAMBIERT & TRANCHIERT
IN 2 GÄNGEN SERVIERT (AB 2 PERSONEN)
WILDRAHMSAUCE, SPÄTZLI IN BUTTER GEBRATEN, ROTKRAUT, MARRONI,
ROSENKOHL, GEBACKENE ZWETSCHGE, APFEL - RÖSTI, ROTWEINBIRNE, TRAUBEN
(NICHT AUF DER GARTENTERRASSE, ZUBEREITUNGSZEIT: 15 MINUTEN) | 71.-- | |
| 46 | REHSCHNITZEL - MÉDAILLONS VOM ENTRECÔTE
WILDRAHMSAUCE, SPÄTZLI IN BUTTER GEBRATEN,
APFEL & BIRNE MIT PREISELBEEREN, ROTKRAUT, MARRONI, ROSENKOHL | 48.-- | 55.-- |
| 47 | REHPFEFFER JÄGER - ART
SPÄTZLI IN BUTTER GEBRATEN
APFEL & BIRNE MIT PREISELBEEREN | 34.-- | 41.-- |
| 48 | REHGESCHNETZELTES AN FEINER WILDRAHMSAUCE
SPÄTZLI IN BUTTER GEBRATEN, APFEL & BIRNE MIT PREISELBEEREN | 41.-- | 48.-- |
| 49 | VEGETARISCHER HERBST - TELLER
PILZPASTETLI MIT WILDRAHMSAUCE, SPÄTZLI IN BUTTER GEBRATEN
APFEL MIT PREISELBEEREN, ROTWEINBIRNE, TRAUBEN, GEBACKENE ZWETSCHGE
ROSENKOHL, ROTKRAUT, MARRONI, APFEL - RÖSTI | 33.-- | |

WILDMENU

4 - GANG - MENU 79.--

KÜRBISCRÈMESUPPE
MIT AMARETTO - SCHAUM GRATINIERT

NÜSSLISALAT BALSAMICO - DRESSING
MIT SPECK & CROÛTONS

REHSCHNITZEL - MÉDAILLONS VOM ENTRECÔTE, WILDRAHMSAUCE
SPÄTZLI IN BUTTER GEBRATEN, APFEL & BIRNE MIT PREISELBEEREN
ROTKRAUT, MARRONI, ROSENKOHL

PFLÜMLI - PARFAIT
MIT ZWETSCHGEN - KOPFOT & RAHM

HERBSTMENU

4 - GANG - MENU 74.--

PASTINAKEN - BIRNENSUPPE
MIT GERÖSTETEN HASELNÜSSEN

GEMISCHTE BLATTSALATE FEIGEN - DRESSING
MIT REHMOSTBRÖCKLI VOM SOMMERBOCK & FRISCHEN FEIGEN

KALBSSCHNITZEL VOM GRILL AUF KÜRBISRAVIOLI
MIT LEICHTEM PORTWEINJUS
BROCCOLI

EICHER APFELMOST - CRÈME
MIT WALDBEER - JOGHURT - GLACÉ

GOURMET - MENU

7 - GANG - GOURMET - MENU 115.--

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

HIRSCH - CARPACCIO MIT KRÄUTER - PESTO
GEHOBELTER SPRINZ, GERÖSTETE PINIENKERNE
UND GARTENKRESSE

HAUSGEMACHTE WILD - CONSOMMÉ
MIT PORTWEIN UND KRÄUTER - LAUGENKNÖDEL

GEBRATENES ZANDERFILET AUF KÜRBISRAVIOLI
WEISSWEINSAUCE

* HAUSGEMACHTES WALDBEERSORBET MIT PROSECCO

TRANCHIERTES RINDSFILET MIT PIKANTER JACK DANIELS RAHMSAUCE
HAUSGEMACHTE KARTOFFEL - KROKETTEN & GEMÜSEBOUQUET

* KLEINER KÄSE - TELLER

HERBSTLICHE DESSERT - VARIATION

HERBST

SUPPEN

6	(V)	KÜRBISCRÈMESUPPE MIT AMARETTO - SCHAUM GRATINIERT	12.--
7	(V)	PASTINAKEN - BIRNENSUPPE MIT GERÖSTETEN HASELNÜSSEN	12.--
8		HAUSGEMACHTE WILD - CONSOMMÉ MIT PORTWEIN UND KRÄUTER - LAUGENKNÖDEL	12.--

KALTE VORSPEISEN

10	(G,L)	BEEFSTEAK TARTAR MIT COGNAC RASSIG GEWÜRZT, TOAST & BUTTER	24.--	
20			(ALS HAUPTGANG) 39.--	
11	(L)	HAUSGEBEIZTER GRAVED - LACHS, TOAST & BUTTER MIT HONIG - SENF - SAUCE	24.--	
21			(ALS HAUPTGANG) 39.--	

WARME VORSPEISEN

15		EGLIFILETS IM BIERTEIG GEBACKEN SALZKARTOFFELN TARTAR - SAUCE	17.--
16		SEMPACHER BALCHENFILETS AN WEISSWEINSAUCE TROCKENREIS	17.--
17		GEBRATENES ZANDERFILET AUF KÜRBISRAVIOLI WEISSWEINSAUCE	19.--

SALATE

			MINI	
(G)		GRÜNER KOPFSALAT MIT MIMOSA	9.--	11.--
(G)		GEMISCHTER SALAT MIT MIMOSA	11.--	14.--
(G)		NÜSSLISALAT FRANZÖSISCHES DRESSING MIT MIMOSA	11.--	14.--
		NÜSSLISALAT BALSAMICO - DRESSING MIT SPECK & CROÛTONS	13.--	16.--
(G,L)		GEMISCHTE BLATTSALATE FEIGEN - DRESSING MIT REHMOSTBRÖCKLI VOM SOMMERBOCK & FRISCHEN FEIGEN	14.--	17.--

(V)EGETARISCH

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

HERBST

FISCHE & KRUSTENTIERE

		MINI
25	EGLIFILETS IM BIERTEIG GEBACKEN TARTAR - SAUCE, SALZKARTOFFELN	37.-- 43.--
26	SEMPACHER BALCHENFILETS AN WEISSWEINSAUCE TROCKENREIS & RAHMSPINAT	32.-- 38.--
27	GEBRATENE ZANDERFILETS AUF KÜRBISRAVIOLI LEICHTE WEISSWEINSAUCE UND BROCCOLI	36.-- 42.--

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) CREVETTES - 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..) (G) **ALS FITNESSSTELLER MIT REICHHALTIGEM SALAT** +11.--

BÉARNAISE SAUCE (G) 3.--, PILZRAHMSAUCE 3.--, PORTWEINJUS (G) 3.--
DAZU POMMES FRITES (G,L), CROQUETTES, NUDELN, TROCKENREIS (G,L) 5.--
ZWEI GEMÜSE (G) 5.--, GEMÜSEGARNITUR (G) 9.--
DAZU SPÄTZLI 5.--, ROTKRAUT 3.--, MARRONI (G) 2.--

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH IN SCHWEIZER FRANKEN, INKL. 7.7% MWST.

LIEBER GAST, ÜBER ZUTATEN IN UNSEREN GERICHTEN, DIE ALLERGIEN ODER INTOLERANZEN AUSLÖSEN KÖNNEN, INFORMIEREN SIE UNSERE MITARBEITENDEN AUF ANFRAGE GERNE.

RIND: SCHWEIZ, IRLAND; SCHWEIN, KALB, POULET: SCHWEIZ; LAMM: AUSTRALIEN, WILD: DEUTSCHLAND
BALCHEN: SCHWEIZ; LACHS: GB; LOUP DE MER: FRANKREICH; EGLI: DEUTSCHLAND; CREVETTES: VIETNAM

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

HERBST

SAISON - SPEZIALITÄTEN

41	TRANCHIERTES RINDSFILET MIT PIKANTER JACK DANIELS RAHMSAUCE KARTOFFEL - KROKETTEN GEMÜSEBOUQUET	MINI 51.-- 58.--
42	KALBSSCHNITZEL VOM GRILL AUF KÜRBISRAVIOLI MIT LEICHTEM PORTWEINJUS BROCCOLI	42.-- 49.--

VOGELSANG - HITS

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

VEGETARISCH

49	(V) VEGETARISCHER HERBST - TELLER PILZPASTETLI MIT WILDRAHMSAUCE, SPÄTZLI IN BUTTER APFEL MIT PREISELBEEREN, ROTWEINBIRNE, TRAUBEN, GEBACKENE ZWETSCHGE ROSENKOHL, ROTKRAUT, MARRONI, APFEL - RÖSTI	33.--
99	(V) GEMÜSETELLER, PASTETLI MIT PILZRAGOUT UND KARTOFFEL - KROKETTEN	29.--

(V)EGETARISCH

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