

WINTER

SUPPEN

6	RANDENSCHAUMSUPPE MIT EINER SAUTIERTEN RIESENCREVETTE	14.--
7	(V) FEINE SPINAT - GREYERZER - RAHMSUPPE	12.--
8	HAUSGEMACHTE CONSOMMÉ MIT TRÜFFEL - FAGOTTINI & GEMÜSE - JULIENNE	13.--

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) HUMMER - COCKTAIL MIT PASSIONSFRUCHT - MOUSSELINE TOAST & BUTTER	29.--	

WARME VORSPEISEN

15	EGLIFILETS IM BIERTEIG GEBACKEN SALZKARTOFFELN TARTAR - SAUCE	19.--	
16	SEMPACHER BALCHENFILETS AN WEISSWEINSAUCE TROCKENREIS & RAHMSPINAT	17.--	
19	(G,L) ASIATISCHE RIESENCREVETTEN MIT PIKANter SAUCE IM KARTOFFEL - KÖRBLI	24.--	

SALATE

(G)	GRÜNER KOPFSALAT MIMOSA	11.--	9.--
(G)	GEMISCHTER SALAT	14.--	11.--
(G)	NÜSSLISALAT MIMOSA	14.--	11.--
(G,L)	NÜSSLISALAT MIT SAUTIERTER KALBSLEBER LEICHTE ORANGEN - VINAIGRETTE	17.--	14.--
(G,L)	EISBERG - AVOCADO - SALAT MIT HONIG DISTELÖL DRESSING	16.--	13.--

(V)EGETARISCH

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

WINTER

FISCHE & KRUSTENTIERE

25		EGLIFILETS IM BIERTEIG GEBACKEN	44.--	37.--
		TARTAR - SAUCE, SALZKARTOFFELN		
26		SEMPACHER BALCHENFILETS AN WEISSWEINSAUCE	39.--	32.--
		TROCKENREIS & RAHMSPINAT		
27	(G)	ZANDERFILETS MIT FEINER DATTEL - ERDNUSSKRUSTE	43.--	36.--
		AUF EINEM MANGOLDBEET, MIT SALZKARTOFFELN		
28	(L)	ASIATISCHE RIESENCREVETTEN MIT PIKANTER SAUCE	49.--	42.--
		IM KARTOFFEL - KÖRBLI, BASMATIREIS		

VEGETARISCH

97	(V,G)	ÜBERBACKENE GRIESS - GNOCCHI MIT WURZELGEMÜSE	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 NATUR	35.--	
92		SCHWEINS - CORDON - BLEU NATUR	24.--	
(1..)	(G)	ALS FITNESSSTELLER MIT REICHHALTIGEM SALAT	+11.--	

MIT BÉARNAISE SAUCE (G) 3.--, MIT PILZRAHMSAUCE 3.--, MIT PORTWEINJUS (G) 3.--
DAZU POMMES FRITES (G,L), CROQUETTES, NUDELN, TROCKENREIS (G,L) 5.--
KLEINE POMMES DAUPHINES 6.--
DAZU ZWEI GEMÜSE (G) 5.--, DAZU GEMÜSEGARNITUR (G) 9.--

(V)EGETARISCH

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

WINTER

SAISON - SPEZIALITÄTEN

			MINI
41	(G)	RINDSFILET VOM GRILL MIT RASSIGER PFEFFERSAUCE KLEINE POMMES DAUPHINES & GEMÜSEBOUQUET	58.-- 51.--
42		SAUTIERTE KALBS - LEBERLI MIT BRAUNER BUTTER RÖSTI MIT GRILLIERTEN SPECKTRANCHEN	46.-- 39.--
43		LAMMFILETS IN KRÄUTERKRUSTE AUF WURZELGEMÜSE, PORTWEINJUS ÜBERBACKENE GRIESS - GNOCCHI	48.-- 41.--
44	(G)	MEDAILLONS VOM BIRSCHWEIN - FILET WANDELERHOF IN GUNZWIL AUF SAUTIERTEM MANGOLD ORANGENRAHMSAUCE KLEINE POMMES DAUPHINES	46.-- 39.--

VOGELSANG - HITS

			MINI
35		CHATEAUBRIAND NACH CHEF'S ART AM TISCH FLAMBIERT & TRANCHIERT (AB 2 PERSONEN) BÉARNAISE - SAUCE, CROQUETTES - KARTOFFELN, GEMÜSEGARNITUR	71.--
31		RINDS - FILET - GULASCH STROGANOW TROCKENREIS	49.-- 42.--
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.--

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

STEINBOCK

74.--

RANDENSCHAUMSUPPE
MIT EINER SAUTIERTEN RIESENCREVETTE

EISBERG - AVOCADO - SALAT
MIT HONIG DISTELÖL DRESSING

MEDAILLONS VOM BIRSCHWEIN - FILET
AUF SAUTIERTEM MANGOLD
ORANGENRAHMSAUCE
KLEINE POMMES DAUPHINES

CARAMELISIERTE ANANAS - SCHEIBEN
MIT HAUSGEMACHTER BAILEYS-GLACÉ

WASSERMANN

74.--

SPINAT - GREYERZER - RAHMSUPPE

NÜSSLISALAT
MIT SAUTIERTER KALBSLEBER
LEICHTE ORANGEN - VINAIGRETTE

LAMMFILETS IN KRÄUTERKRUSTE
AUF WURZELGEMÜSE
PORTWEINJUS
ÜBERBACKENE GRIESS - GNOCCHI

HONIG - MOHN - PARFAIT
MIT LEICHTER WALDBEERSAUCE

GOURMET - MENU

7 - GANG - GOURMET - MENU 113.--

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

HUMMER - COCKTAIL MIT PASSIONSFRUCHT - MOUSSELINE
TOAST & BUTTER

HAUSGEMACHTE CONSOMMÉ
MIT TRÜFFEL - FAGOTTINI & GEMÜSE - JULIENNE

ZANDERFILETS MIT FEINER DATTEL - ERDNUSSKRUSTE
AUF EINEM MANGOLDBEET

* HAUSGEMACHTES WALDBEERSORBET MIT PROSECCO

RINDSFILET VOM GRILL
MIT RASSIGER PFEFFERSAUCE
KLEINE POMMES DAUPHINES & GEMÜSEBOUQUET

* KLEINER KÄSE - TELLER

VARIATION
AUS UNSERER PATISSERIE

KÜCHENCHEF:

SOUS CHEF:

CHEF GARDE MANGER:

CHEF ENTREMETIER:

TOURNANTS:

KOCHLEHRLING 3. LEHRJAHR:

KOCHLEHRLINGE 2. LEHRJAHR:

KOCHLEHRLINGE 1. LEHRJAHR:

WERTERHALTUNGSMITARBEITER:

TOBIAS ESTERMANN

PATRICK HERGER

DAMJAN MASTEN

SEBASTIAN FLÖGEL

ALMEIDA, SANDRA HÄFLIGER,

RENATA HERGER, SIMON HUNZIKER

VANESSA TÖNGI

KEVIN FAUSCH, SILVAN NAJER

LUANA MATTER, TOBIAS ZUMBÜHL

MANUEL, TOZE, ANDRÉ