

# SPÄT - SOMMER



## SUPPEN

6	(V,G)	Zitronengras Kokossuppe		13.--
7		und einer sautierten Riesencrevette		16.--
8	(G)	Leichte Steinpilzcrèmesuppe		13.--
9		Zuppa Pavese, Consommé mit Ei und Käsetoast		13.--

## KALTE VORSPEISEN

10	(G,L)	Beefsteak Tatar rassig gewürzt mit Cognac		26.--
20		Toast & Butter	(als Hauptgang)	41.--
11	(G,L)	Hausgebeizter Graved - Lachs, Toast & Butter		26.--
21		mit Honig - Senf - Sauce	(als Hauptgang)	41.--
12	(G,L)	Zartes Thunfisch - Carpaccio		29.--
		mit Basilikum - Vinaigrette & gerösteten Pinienkernen		

## WARME VORSPEISEN

15		Eglifilets im Bierteig gebacken		18.--
		Salzkartoffeln & Broccoli, Tartar - Sauce		
16	(G)	Sempacher Balchenfilets pochiert mit Weissweinsauce		18.--
		Trockenreis & Rahmspinat		
17	(G)	Gebratene Zanderfilet, Weissweinsauce		18.--
		Zucchini Gemüse mit Cherrytomaten		

## SALATE

			mini	
(V,G)		Grüner Kopfsalat Mimosa, französisches Dressing	10.--	13.--
(V,G)		Gemischter Salat Mimosa, französisches Dressing	12.--	16.--
(V,G)		Tomatensalat mit Mozzarella	14.--	18.--
		Süßes Balsamico Dressing mit Basilikum		
(G)		Gemischte Blattsalate mit Greyerzermousse	14.--	18.--
		Bündnerfleisch, Crissini & Baumnußdressing		

(V)egetarisch

auf Wunsch: (G)lutenfreie Zubereitung möglich, (L)aktosefreie Zubereitung möglich

# SPÄT - SOMMER

## FISCHE & KRUSTENTIERE

25		<b>Eglifilets im Bierteig gebacken</b>	mini	
		Salzkartoffeln & Broccoli, Tartar - Sauce	37.--	43.--
27	(G)	<b>Sempacher Balchenfilets pochiert mit Weissweinsauce</b>	37.--	43.--
		Trockenreis & Rahmspinat		
28	(G)	<b>Gebratene Zanderfilets</b>	39.--	45.--
		Limetten Rahm Linguini & Zucchini Gemüse mit Cherrytomaten		

## VEGETARISCH

97	(V,L)	<b>Limetten Rahm Linguini</b>		29.--
		Zucchini Gemüse mit Cherrytomaten		
99	(V)	<b>Gemüseteller und Pastetli mit Pilzragout</b>		34.--
		Kartoffel - Kroketten		

## GRILLADEN & FITNESS - TELLER

81	(G,L)	<b>Filet - Beefsteak</b>	mini	47.--
82	(G,L)	<b>Kalbs - Steak</b>		47.--
83	(G,L)	<b>Lamm - Filets</b>		34.--
84	(G,L)	<b>Kalbs - Schnitzel vom Nierstück</b>		38.--
85	(G,L)	<b>Schweins - Schnitzel vom Nierstück</b>		26.--
87	(G,L)	<b>Zarte Schweizer Pouletbrust Schnitzel</b>		26.--
89		<b>Zander - Knusperli (frittiert), Sauce Tartar</b>		26.--
		Zu allen Grilladen servieren wir Café de Paris - Butter		
90		<b>Kalbs Cordon bleu vom Nierstück</b>		41.--
		mit Greyerzer AOC extra salé, 18 Monate Höhlengereift		
92		<b>Schweins Cordon bleu vom Nierstück</b>		29.--
		mit Greyerzer AOC extra salé, 18 Monate Höhlengereift		
(1..)	(G)	<b>Als Fitnesssteller mit reichhaltigem Salat</b>		+13.--
		Béarnaise Sauce (G) 4.--, Pilzrahmsauce 4.--, Portweinjus 4.--		
		Pommes frites (G,L), Kroketten, Nudeln, Trockenreis (G,L) 6.--		
		Zwei Gemüse (G) 5.--, Gemüse garnitur (G) 9.--		
		Limetten Rahm Linguini 7.--, Zucchini Gemüse mit Cherrytomaten 6.--		

(V) egetarisch

auf Wunsch: (G) lutenfreie Zubereitung möglich, (L) aktosefreie Zubereitung möglich

# SPÄT - SOMMER

## SAISON - SPEZIALITÄTEN

41	<b>Surf and Turf</b> Rindsfilet & Riesencrevetten vom Grill, Sauce Béarnaise Frittierte Kartoffel - Kroketten & Gemüsebouquet	mini 58.--	65.--
42	<b>Schweinsfilet vom Grill mit Calvados Rahmsauce</b> Butter Nüdeli & Gemüsebouquet	41.--	48.--
43	<b>Lammfilets vom Grill mit Balsamicojus</b> Limetten Rahm Linguini & Zucchini Gemüse mit Cherrytomaten	42.--	49.--

## VOGELSANG - HITS

	<b>Chateaubriand nach Chef's Art</b> am Tisch flambiert & tranchiert (ab 2 Personen) Hausgemachte Sauce Béarnaise Kartoffel - Kroketten, Gemüse garnitur	mini	
35		in einem Gang serviert	68.--
36		in 2 Gängen serviert	76.--
235	<b>Chateaubriand auf der Gartenterrasse</b> Am Stück gebraten, in der Küche flambiert (ab 2 Personen)	in einem Gang serviert	68.--
31	<b>Rindsfilet Gulasch mit pikanter Stroganow Sauce</b> Trockenreis & Broccoli	46.--	53.--
91	<b>Schweinschnitzel paniert vom Nierstück</b> mit Pommes frites		32.--
38	<b>Schweinsrahmschnitzel vom Nierstück</b> mit Pilzrahmsauce, Butter - Nudeln & Gemüsebouquet		38.--

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inkl. 8.1% MwSt.

Lieber Gast, über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Rind: Irland, Australien; Schwein, Kalb, Poulet: Schweiz; Lamm: Australien  
Balchen: Sempachersee; Lachs: GB; Egli: Türkei; Crevetten: Vietnam, Zander: Estland

Fleisch aus einem Importland kann mit Hormonen als Leistungsförderer und/oder mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Wir beziehen unser Brot von den Bäckereien Zwysig und Willy in Sempach.

(V)egetarisch

auf Wunsch: (G)lutenfreie Zubereitung möglich, (L)aktosefreie Zubereitung möglich

# SPÄT - SOMMERMENU

4 - Gang - Menu 77.--

Leichte Steinpilzcrèmesuppe

Gemischte Blattsalate mit Greizermousse  
Bündnerfleisch, Crissini & Baumnussdressing

Lammfilets vom Grill mit Balsamicojus  
Limetten Rahm Linguini  
ZucchiniGemüse mit Cherrytomaten

Hausgemachte Baileys - Glacé  
mit Zwetschgenkompott & Rahm

## GOURMET - MENU

6 - Gang - Gourmet - Menu 123.--

Wir flambieren nicht auf der Gartenterrasse

Zartes Thunfisch - Carpaccio  
mit Basilikum - Vinaigrette & gerösteten Pinienkernen

Zitronengras Kokossuppe  
und einer sautierten Riesencrevette

Schweinsfilet vom Grill mit Calvados Rahmsauce  
Butter Nüdeli

Hausgemachtes Mangosorbet mit Prosecco

Chateaubriand flambiert nach Chef's Art  
Hausgemachte Sauce Béarnaise  
Kartoffel - Kroketten, Gemüse garnitur

Hausgemachtes Birnen Tiramisu  
mit wenig Williams und Zartbitter Schokoladen - Brösel

## UNSER KÜCHEN - TEAM

Küchenchef:	Patrick Herger
Sous – Chef:	Jack Bolliger
Sous – Chef Vertretung:	Harley Werffeli
Chef Garde Manger	Sandra Häfliger
Chef Entremetier:	Mykyta Rudov
Tournants:	Jens Böhler, Matthieu Hofmann, David Pérez, Ante Gujic, Yvonne Bucheli, Margrit Stöckli, Petra Wyssen
3. Lehrjahr:	Silvan Rogger, Valerija Hristova, Jeremy Strutz
2. Lehrjahr:	Selina Ambühl
1. Lehrjahr:	Jeanette Hagmann, Jaden Meyer
Werterhaltung:	Rezaei Nasrollah, Renata Bujar