

# FRÜHSOMMER

## SUPPEN

6	(V)	SPARGELCRÈMESUPPE MIT RAUHLACHS - STREIFEN	12.--
7	(L)	RÜEBLI - INGWERCRÈMESUPPE MIT LAMMFILETSPIESSLI	12.--
8		HAUSGEMACHTE CONSOMMÉ MIT POULET - CURRY - KLÖSSCHEN	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)	ZARTES THUNFISCH - CARPACCIO MIT BASILIKUM - VINAIGRETTE & GERÖSTETEN PINIENKERNEN	25.--		

## WARME VORSPEISEN

15		EGLIFILETS IM BIERTEIG GEBACKEN SAUCE TARTAR, SALZKARTOFFELN	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> SAUCE TARTAR, SALZKARTOFFELN	37.--	43.--
26	<b>SEMPACHER BALCHENFILETS AN WEISSWEINSAUCE</b> TROCKENREIS & RAHMSPINAT	32.--	38.--
27	(G) <b>ZANDERFILETS IM SPECKMANTEL</b> ZUCCHINI GEMÜSE MIT CHERRYTOMATEN, CANTADOU RISOTTO	37.--	43.--
28	(G) <b>GEBRATENE RIESENCREVETTEN</b> WEISSE SPARGELN MIT SAUCE HOLLANDAISE, SALZKARTOFFELN	42.--	49.--

## VEGETARISCH

97	(G) CANTADOU - RISOTTO MIT 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		33.--
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) <b>ALS FITNESSTELLER MIT REICHHALTIGEM SALAT</b>		+11.--
	MIT SAUCE BÉARNAISE (G) 3.--, MIT PILZRAHMSAUCE 3.--, MIT PORTWEINJUS (G) 3.-- DAZU POMMES FRITES (G,L), KROKETTEN, NUDELN, TROCKENREIS (G,L) 5.-- KARTOFFEL - GREYERZER - KRAPPEN, CANTADOU - RISOTTO 5.-- DAZU ZWEI GEMÜSE (G) 5.--, GEMÜSEGARNITUR (G) 9.--, WEISSE SPARGELN 12.--		

(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			
	FRIEIERTE KARTOFFEL - GREYERZER - KRAPPEN			
42	<b>KALBSHOHRÜCKENSTEAK VOM GRILL</b>		44.--	51.--
	PIKANTE JACK DANIELS SAUCE			
	BUTTER NÜDELI & GEMÜSEBOUQUET			
43	<b>ROSA GEBRATENE LAMMFILETS IN KRÄUTERKRUSTE</b>		41.--	48.--
	<b>PORTWEINJUS</b>			
	ZUCCHINI GEMÜSE MIT CHERRYTOMATEN			
	CANTADOU RISOTTO			
241 (G,L)	<b>FRISCHE WEISSE SPARGELN</b>	GEMÜSEVINAIGRETTE	31.--	38.--
243 (G)		SAUCE HOLLANDAISE	32.--	39.--
245	<b>BEILAGEN ZU DEN SPARGELN</b>	GEKOCHTER SCHINKEN		6.--
246		ROHSCHINKEN		9.--
247		GRAVED LACHS		11.--

## VOGELSANG - HITS

	<b>CHATEAUBRIAND NACH CHEF'S ART</b>			
	AM TISCH FLAMBIERT & TRANCHIERT (AB 2 PERSONEN)			
	HAUSGEMACHTE SAUCE BÉARNAISE			
	KROKETTEN, GEMÜSEGARNITUR			
35		IN EINEM GANG SERVIERT		68.--
36		IN 2 GÄNGEN SERVIERT		76.--
235	(AUF DER GARTENTERRASSE IN EINEM GANG, NICHT FLAMBIERT)			64.--
31	<b>RINDS - FILET - GULASCH STROGANOW</b>		42.--	49.--
	TROCKENREIS			
91	<b>SCHWEINSSCHNITZEL PANIERT</b>			26.--
	POMMES FRITES			
	<b>SCHWEINSRAHMSCHNITZEL</b>			
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.--

SPARGELCRÈMESUPPE  
MIT RAUHLACHS - STREIFEN

TOMATENSALAT  
MIT BÜFFEL MOZZARELLA  
BALSAMICO DRESSING MIT BASILIKUM

LAMMFILETS IN KRÄUTERKRUSTE  
PORTWEINJUS  
ZUCCHINI GEMÜSE MIT CHERRYTOMATEN  
CANTADOU RISOTTO

HAUSGEMACHTE RHABARBERCRÈME  
MIT ERDBEER - JOGHURT - GLACÉ

## ZWILLING

76.--

RÜEBLI - INGWERCRÈMESUPPE  
MIT LAMMFILETSPIESSLI

LEICHTER FRÜHLINGSSALAT  
MIT ERDBEER DRESSING  
FRISCHKÄSE IN GERÖSTETEM SESAM

KALBSHOHRÜCKENSTEAK VOM GRILL  
PIKANTE JACK DANIELS SAUCE  
BUTTER NÜDELI  
GEMÜSEBOUQUET

CORETTO GRAPPA  
TIRAMISU IM GLAS

## GOURMET - MENU

7 - GANG - GOURMET - MENU 115.--

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

ZARTES THUNFISCH - CARPACCIO  
MIT BASILIKUM - VINAIGRETTE & GERÖSTETEN PINIENKERNEN

HAUSGEMACHTE CONSOMMÉ  
MIT POULET - CURRY - KLÖSSCHEN

ZANDERFILETS IM SPECKMANTEL  
ZUCCHINI - GEMÜSE MIT CHERRYTOMATEN, CANTADOU - RISOTTO

\* HUGO - SORBET MIT PROSECCO

RINDSFILET VOM GRILL AUF WEISSEN SPARGELN  
FRITIERTE KARTOFFEL - GREYERZER - KRAPPEN  
GEMÜSEBOUQUET

\* KLEINER KÄSE - TELLER

VARIATION AUS UNSERER PATISSERIE

KÜCHENCHEF: TOBIAS ESTERMANN  
CHEF GARDE MANGER: DAMJAN MASTEN  
CHEF TOURNANT: ALEC BAUMGARTNER  
KOCHEHRLINGE 3. LEHRJAHR: KEVIN, SILVAN  
KOCHEHRLINGE 2. LEHRJAHR: LUANA, TOBIAS  
KOCHEHRLING 1. LEHRJAHR: CÉLINE

SOUS CHEF: SEBASTIAN FLÖGEL  
CHEF ENTREMETIER: SIMON HUNZIKER  
TOURNANTS: ALMEIDA, SANDRA HÄFLIGER  
KILIAN TROXLER, CAMILLA DALLA VECCHIA  
WERTERHALTUNG: MANUEL, ANDRÉ, JENS

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  
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.