

# SPÄT - SOMMER

## SUPPEN

6	(V)	WEISSE TOMATENCRÈMESUPPE MIT CONCASSÉE & BASILIKUM	12.--
7	(V)	PETERSILIENWURZELSUPPE MIT CREVETTENSPIESSLI IM SESAM - MANTEL	13.--
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		HAUSGEMACHTE ENTENLEBERTORTE MIT LEBKUCHEN APRIKOSEN - CHUTNEY, TOAST & BUTTER	28.--		

## WARME VORSPEISEN

15		EGLIFILETS IM BIERTEIG GEBACKEN SALZKARTOFFELN TARTAR - SAUCE	19.--
16		SEMPACHER BALCHENFILETS AN WEISSWEINSAUCE TROCKENREIS & RAHMSPINAT	17.--
18		GEBRATENE RIESENCREVETTEN AUF ZITRONEN - RICOTTA - RAVIOLI MIT OLIVENÖL, CHERRYTOMATEN UND RUCOLA	24.--

## SALATE

				MINI	
(G)		GRÜNER KOPFSALAT MIMOSA	9.--	11.--	
(G)		GEMISCHTER SALAT MIMOSA	11.--	14.--	
(V,G)		TOMATENSALAT MIT BÜFFEL - MOZZARELLA SÜSSES BALSAMICO - DRESSING MIT BASILIKUM	14.--	17.--	
(G,L)		SALATBOUQUET MIT WEISSEM BALSAMICO - DRESSING AUF ANANAS - CARPACCIO MIT GEBRATENEN JAKOBSMUSCHELN	14.--	17.--	

(V) EGETARISCH

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

# SPÄT - SOMMER

## FISCHE & KRUSTENTIERE

		MINI	
25	<b>EGLIFILETS IM BIERTEIG GEBACKEN</b> TARTAR - SAUCE, SALZKARTOFFELN	37.--	43.--
26	<b>SEMPACHER BALCHENFILETS AN WEISSWEINSAUCE</b> TROCKENREIS & RAHMSPINAT	32.--	38.--
27	<b>SEETEUFEL - FILET IM KRÄUTERMANTEL</b> WEISSWEINSAUCE TROCKENREIS & BROCCOLI	37.--	43.--
28	<b>GEBRATENE RIESENCREVETTEN</b> AUF ZITRONEN - RICOTTA - RAVIOLI MIT OLIVENÖL, CHERRYTOMATEN UND RUCOLA	42.--	48.--

## VEGETARISCH

97	(V) ZITRONEN - RICOTTA - RAVIOLI MIT OLIVENÖL, CHERRYTOMATEN UND RUCOLA		29.--
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 FITNESSTELLER 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.-- DAZU GRIESS - GNOCCHI 5.-- DAZU ZWEI GEMÜSE (G) 5.--, DAZU GEMÜSEGARNITUR (G) 9.--		

(V)EGETARISCH

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

# SPÄT - SOMMER

## SAISON - SPEZIALITÄTEN

		MINI	
41	<b>TRANCHIERTES RINDSFILET VOM GRILL</b> MIT ROTWEIN - PFEFFER - JUS GRATINIERTER GRIESS - GNOCCHI & GEMÜSEBOUQUET	54.--	62.--
42	<b>RINDS - ENTRECÔTE MIT CAFÉ DE PARIS GRATINIERT</b> POMMES FRITES		49.--
43	<b>LAMMFILETS VOM GRILL, PORTWEINJUS</b> AUF ZITRONEN - RICOTTA - RAVIOLI MIT OLIVENÖL, CHERRYTOMATEN UND RUCOLA	41.--	48.--
44	<b>MEDAILLONS VOM BIRSCHWEIN - FILET</b> <b>WANDELERHOF IN GUNZWIL</b> MIT SAUTIERTEN EIERSCHWÄMMLI GRATINIERTER GRIESS - GNOCCHI & GEMÜSEBOUQUET	39.--	46.--

## VOGELSANG - HITS

	<b>CHATEAUBRIAND NACH CHEF'S ART</b> AM TISCH FLAMBIERT & TRANCHIERT (AB 2 PERSONEN) HAUSGEMACHTE SAUCE BÉARNAISE KARTOFFEL - KROKETTEN, GEMÜSEGARNITUR		
35		IN EINEM GANG SERVIERT	68.--
36		IN 2 GÄNGEN SERVIERT	76.--
	<b>CHATEAUBRIAND AUF DER GARTENTERRASSE</b> AM STÜCK GEBRATEN, IN DER KÜCHE TRANCHIERT (AB 2 PERSONEN) IN EINEM GANG SERVIERT		65.--
31	<b>RINDS - FILET - GULASCH STROGANOW</b> TROCKENREIS	42.--	49.--
91	<b>SCHWEINSSCHNITZEL PANIERT</b> POMMES FRITES		27.--
	<b>SCHWEINSRAHMSCHNITZEL</b>		
93	MIT NUDELN UND PFIRSICH		29.--
38	MIT NUDELN UND GEMÜSE		36.--
94	<b>RIZ CASIMIR</b> MIT POULETBRUST UND FRÜCHTEN		27.--

(V)EGETARISCH

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

# STERNZEICHENMENUS

## LÖWE

77.--

WEISSE TOMATENCRÈMESUPPE  
MIT CONCASSÉE & BASILIKUM

SALATBOUQUET WEISSES BALSAMICO  
AUF ANANAS - CARPACCIO  
MIT GEBRATENEN JAKOBSMUSCHELN

LAMMFILETS VOM GRILL, PORTWEINJUS  
AUF ZITRONEN - RICOTTA - RAVIOLI  
MIT OLIVENÖL,  
CHERRYTOMATEN UND RUCOLA

NOUGAT - PARFAIT  
MIT ZWETSCHGENKOPF

## JUNGFRAU

74.--

PETERSILIENWURZELSUPPE  
MIT CREVETTENSPIESSLI IM SESAM - MANTEL

TOMATENSALAT  
MIT BÜFFEL - MOZZARELLA  
SÜSSES BALSAMICO - DRESSING  
MIT BASILIKUM

MEDAILLONS VOM BIRSCHWEIN - FILET  
MIT SAUTIERTEN EIERSCHWÄMMLI  
GRIESS - GNOCCHI & GEMÜSEBOUQUET

EICHER APFELMOST - CRÈME  
MIT WALDBEER - JOGHURT - GLACÉ

## GOURMET - MENU

7 - GANG - GOURMET - MENU 115.--

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

ENTENLEBERTORTE MIT LEBKUCHEN  
APRIKOSEN - CHUTNEY, TOAST & BUTTER

HAUSGEMACHTE CONSOMMÉ  
MIT TRÜFFEL - FAGOTTINI & GEMÜSE - JULIENNE

GEBRATENE RIESENCREVETTEN  
AUF ZITRONEN - RICOTTA - RAVIOLI MIT OLIVENÖL, CHERRYTOMATEN UND RUCOLA

\* WALDBEERSORBET MIT PROSECCO

TRANCHIERTES RINDSFILET VOM GRILL  
MIT ROTWEIN - PFEFFER - JUS  
GRATINIERTER GRIESS - GNOCCHI & GEMÜSEBOUQUET

\* KLEINER KÄSE - TELLER

DESSERT - VARIATION

KÜCHENCHEF: TOBIAS ESTERMANN  
CHEF GARDE MANGER: DAMJAN MASTEN  
CHEF ENTREMETIER: ALEC BAUMGARTNER  
KOCHLEHRLINGE 3. LEHRJAHR: LUANA, TOBIAS  
KOCHLEHRLINGE 2. LEHRJAHR: CÉLINE  
WERTERHALTUNG: MANUEL, ANDRÉ, JENS, SHEWIT

SOUS CHEF: SEBASTIAN FLÖGEL  
TOURNANTS: ALMEIDA, SANDRA HÄFLIGER  
KILIAN TROXLER, CAMILLA DALLA VECCHIA,  
SILVAN NAJER, GABRIELE GENOVESE  
SUSANNE GRETER

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; CREVETTEN: VIETNAM  
FLEISCH AUS EINEM IMPORTLAND KANN MIT HORMONEN ALS LEISTUNGSFÖRDERER UND/ODER MIT  
ANTIBIOTIKA UND/ODER ANDEREN ANTIMIKROBIELLEN LEISTUNGSFÖRDERERN ERZEUGT WORDEN SEIN.