

# WILDKARTE

## SUPPEN

- |   |  |                |
|---|--|----------------|
| 6 | KÜRBISCRÈMESUPPE<br>MIT KÜRBISKERN - INGWER - KROKANT  | 12.--          |
| 7 | ROTE THAI - CURRY - SUPPE<br>MIT EINEM LAMM - SPIESSLI | 12.--<br>14.-- |
| 8 | HAUSGEMACHTE CONSOMMÉ<br>MIT STEINPILZ - LAUGENKNÖDEL  | 13.--          |

## KALTE VORSPEISEN

- |    |   |       |
|----|---|-------|
| 12 | HIRSCH - CARPACCIO MIT KRÄUTER - PESTO<br>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 LEICHTEM BAUMNUSSDRESSING,<br>HONIG - FEIGEN & BLUE STILTON | 13.-- | 16.-- |

## WILD - SPEZIALITÄTEN

MINI

- |    |   |       |       |
|----|---|-------|-------|
| 45 | <b>REHRÜCKEN VOGELSANG AM TISCH FLAMBIERT &amp; TRANCHIERT</b><br>IN 2 GÄNGEN SERVIERT (AB 2 PERSONEN)<br>WILDRAHMSAUCE, SPÄTZLI IN BUTTER GEBRATEN, ROTKRAUT, MARRONI,<br>ROSENKOHL, GEBACKENE ZWETSCHGE, APFEL - RÖSTI, ROTWEINBIRNE, TRAUBEN<br>(NICHT AUF DER GARTENTERRASSE, ZUBEREITUNGSZEIT: 15 MINUTEN) | 72.-- |       |
| 46 | <b>REHSCHNITZEL - MÉDAILLONS VOM ENTRECÔTE</b><br>WILDRAHMSAUCE, SPÄTZLI IN BUTTER GEBRATEN,<br>APFEL & BIRNE MIT PREISELBEEREN, ROTKRAUT, MARRONI, ROSENKOHL   | 48.-- | 55.-- |
| 47 | <b>REHPFEFFER JÄGER - ART</b><br>SPÄTZLI IN BUTTER GEBRATEN<br>APFEL & BIRNE MIT PREISELBEEREN  | 34.-- | 41.-- |
| 48 | <b>REHGESCHNETZELTES AN FEINER WILDRAHMSAUCE</b><br>SPÄTZLI IN BUTTER GEBRATEN, APFEL & BIRNE MIT PREISELBEEREN   | 41.-- | 48.-- |
| 49 | <b>VEGETARISCHER HERBST - TELLER</b><br>PILZPASTETLI MIT WILDRAHMSAUCE, SPÄTZLI IN BUTTER GEBRATEN<br>APFEL MIT PREISELBEEREN, ROTWEINBIRNE, TRAUBEN, GEBACKENE ZWETSCHGE<br>ROSENKOHL, ROTKRAUT, MARRONI, APFEL - RÖSTI  | 33.-- |       |

# HERBST

## SUPPEN

6	(V)	KÜRBISCRÈMESUPPE MIT KÜRBISKERN - INGWER - KROKANT	12.--
7	(V)	ROTE THAI - CURRY - SUPPE MIT EINEM LAMM - SPIESSLI	12.-- 14.--
8		HAUSGEMACHTE CONSOMMÉ MIT STEINPILZ - LAUGENKNÖDEL	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.--

## WARME VORSPEISEN

15		EGLIFILETS IM BIERTEIG GEBACKEN SALZKARTOFFELN TARTAR - SAUCE	17.--
16		SEMPACHER BALCHENFILETS AN WEISSWEINSAUCE TROCKENREIS	17.--
17		ROTZUNGENFILET VALESKA MIT KREBSBUTTERSAUCE, RAHMSPINAT	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)		GEMISCHTE BLATTSALATE MIT LEICHTEM BAUMNUSSDRESSING HONIG - FEIGEN & BLUE STILTON	13.--	16.--

(V)EGETARISCH

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

# HERBST

## 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>ROTZUNGENFILET VALESKA</b> MIT KREBSBUTTERSAUCE, TROCKENREIS & RAHMSPINAT	37.--	43.--

## 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) <b>ALS FITNESSSTELLER MIT REICHHALTIGEM SALAT</b>		+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.--

## VEGETARISCH

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

# HERBST

## SAISON - SPEZIALITÄTEN

		MINI	
41	<b>TRANCHIERTES RINDSFILET</b> <b>MIT PIKANTER JACK DANIELS - SAUCE</b> HAUSGEMACHTE KARTOFFEL - KROKETTEN GEMÜSEBOUQUET	51.--	58.--
42	<b>KALBSSCHNITZEL VOM GRILL</b> MIT LIMETTENRAHMSAUCE BUTTER - NÜDELI & GEMÜSEBOUQUET	42.--	49.--

## VOGELSANG - HITS

		MINI	
	<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		64.--
235			
31	<b>RINDS - FILET - GULASCH STROGANOW</b> TROCKENREIS	42.--	49.--
91	<b>SCHWEINSSCHNITZEL PANIERT</b> POMMES FRITES		26.--
	<b>SCHWEINSRAHMSCHNITZEL</b> MIT NUDELN UND PFIRSICH MIT NUDELN UND GEMÜSE		29.-- 36.--
93 38			
94	<b>RIZ CASIMIR</b> MIT POULETBRUST UND FRÜCHTEN		27.--

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; CREVETTEN: 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

## WILDMENU

4 - GANG - MENU 81.--

KÜRBISCRÈMESUPPE  
MIT KÜRBISKERN - INGWER - KROKANT

NÜSSLISALAT BALSAMICO - DRESSING  
MIT SPECK & CROÛTONS

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

HAUSGEMACHTES BAILEYS - PARFAIT  
MIT WALDBEERSAUCE

## HERBSTMENU

4 - GANG - MENU 74.--

ROTE THAI - CURRY - SUPPE  
MIT EINEM LAMM - SPIESSLI

GEMISCHTE BLATTSALATE MIT LEICHTEM BAUMNUSSDRESSING,  
HONIG - FEIGEN & BLUE STILTON

KALBSSCHNITZEL VOM GRILL  
MIT LIMETTENRAHMSAUCE  
BUTTER - NÜDELI & GEMÜSEBOUQUET

HAUSGEMACHTES BIRNEN TIRAMISU  
MIT WENIG WILLIAMS UND ZARTBITTER SCHOKOLADEN - BRÖSEL

## 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 CONSOMMÉ  
MIT STEINPILZ - LAUGENKNÖDEL

ROTZUNGENFILET VALESKA  
MIT KREBSBUTTERSAUCE, RAHMSPINAT

\* HAUSGEMACHTES QUITTENSORBET MIT PROSECCO

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

\* KLEINER KÄSE - TELLER

HERBSTLICHE DESSERT - VARIATION