

# WINTER

## SUPPEN

6	(V)	Rote Thai - Curry - Suppe mit einer sautierten Riesencrevette	13.-- 17.--
7	(V)	Feine Spinat - Greyerzer - Rahmsuppe	13.--
9		Consommé mit Trüffel - Fagottini und Gemüse - Julienne	13.--

## KALTE VORSPEISEN

10	(G,L)	Beefsteak Tatar rassig gewürzt mit Cognac	25.--
20		Toast & Butter	(als Hauptgang) 39.--
11	(G,L)	Hausgebeizter Graved - Lachs, Toast & Butter	25.--
21		mit Honig - Senf - Sauce	(als Hauptgang) 39.--
12	(G,L)	Zartes Rinds - Carpaccio mit Kräuter - Vinaigrette Gerösteten Pinienkernen & Sbrinz	25.--

## WARME VORSPEISEN

15		Eglifilets im Bierteig gebacken Salzkartoffeln, Tartar - Sauce	18.--
16	(G)	Sempacher Balchenfilets an Weissweinsauce Trockenreis & Rahmspinat	18.--
17	(G)	Zanderfilet im Rohschinkenmantel auf Gersotto Wurzelgemüse mit Ahornsirup, Weissweinschaumsauce	19.--

## SALATE

			mini	
(G)		Grüner Kopfsalat Mimosa, französisches Dressing	10.--	12.--
(G)		Gemischter Salat Mimosa, französisches Dressing	12.--	15.--
(G)		Nüsslisalat Mimosa, Französisches Dressing	12.--	15.--
(G,L)		Nüsslisalat mit sautierter Kalbsleber Leichte Orangen - Vinaigrette	14.--	17.--
(G,L)		Salatbouquet mit weißem Balsamico - Dressing auf Ananas - Carpaccio mit gebratenen Jakobsmuscheln	16.--	19.--

(V)egetarisch

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

# WINTER

## FISCHE & KRUSTENTIERE

25		<b>Eglifilets im Bierteig gebacken</b> Tartar - Sauce, Salzkartoffeln	mini 37.--	43.--
26	(G)	<b>Sempacher Balchenfilets an Weissweinsauce</b> Trockenreis & Rahmspinat	33.--	39.--
27	(G)	<b>Zanderfilet im Rohschinkenmantel auf Gersotto</b> Wurzelgemüse mit Ahornsirup, Weissweinschaumsauce	39.--	45.--

## VEGETARISCH

97	(V,G)	<b>Gersotto &amp; Wurzelgemüse mit Ahornsirup</b> Geriebener Sbrinz		27.--
99	(V)	<b>Gemüseteller mit Pilz - Pastetli</b> und Kartoffel - Kroketten		32.--

## GRILLADEN & FITNESS - TELLER

81	(G,L)	<b>Filet - Beefsteak</b>		46.--
82	(G,L)	<b>Kalbs - Steak</b>		43.--
83	(G,L)	<b>Lamm - Filets</b>		33.--
84	(G,L)	<b>Kalbs - Schnitzel vom Nierstück</b>		37.--
85	(G,L)	<b>Schweins - Schnitzel vom Nierstück</b>		25.--
87	(G,L)	<b>Zartes Schweizer Pouletbrüstchen</b>		25.--
89		<b>Zander - Knusperli (frittiert), Sauce Tartar</b>		25.--
		Zu allen Grilladen servieren wir Café de Paris - Butter		
90		<b>Kalbs Cordon bleu vom Nierstück</b> mit Greyerzer AOC extra salé, 25 Monate Höhlengereift		39.--
92		<b>Schweins Cordon bleu vom Nierstück</b> mit Greyerzer AOC extra salé, 25 Monate Höhlengereift		29.--
(1..)	(G)	<b>Als Fitnessteller mit reichhaltigem Salat</b>		+11.--
		Béarnaise Sauce (G) 4.--, Pilzrahmsauce 4.--, Portweinjus 4.-- Pommes frites (G,L), Croquettes, Nudeln, Trockenreis (G,L) 6.-- Zwei Gemüse (G) 5.--, Gemüse garnitur (G) 9.-- Gersotto 6.--, Wurzelgemüse mit Ahornsirup 6.--		

(V)egetarisch

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

# WINTER

## SAISON - SPEZIALITÄTEN

41	<b>Kalbssteak vom Grill mit pikanter Jack Daniels Sauce</b> Kartoffel - Kroketten Gemüsebouquet	mini 49.-- 56.--
42	(G) <b>Sautierte Kalbs - Leberli mit Brauner Butter</b> Rösti mit grillierten Specktranchen	39.-- 46.--
43	<b>Lammfilets in Kräuterkruste</b> auf Gersotto, Wurzelgemüse mit Ahornsirup Balsamicojus	41.-- 48.--

## VOGELSANG - HITS

	<b>Chateaubriand nach Chef's Art</b> am Tisch flambiert & tranchiert (ab 2 Personen) Hausgemachte Sauce Béarnaise Kartoffel - Kroketten, Gemüse garnitur	mini in einem Gang serviert in 2 Gängen serviert
35		68.--
36		76.--
31	<b>Rindsfilet Gulasch mit pikanter Stroganow Sauce</b> Trockenreis & Broccoli	46.-- 53.--
91	<b>Schweinschnitzel paniert vom Nierstück</b> mit Pommes frites	31.--
38	<b>Schweinsrahmschnitzel vom Nierstück</b> mit Pilzrahmsauce, Butter - Nudeln & Gemüsebouquet	37.--

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inkl. 7.7% Mwst. (8.1% ab 1.1. 2024)

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: Kasachstan

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

# WINTERMENU

4 - Gang - Menu 78.-- / Person

Feine Spinat - Greyerzer  
Rahmsuppe

Nüsslisalat mit sautierter Kalbsleber  
Leichte Orangen - Vinaigrette

Lammfilets in Kräuterkruste  
auf Gersotto, Wurzelgemüse mit Ahornsirup  
Balsamicojus

Hausgemachte Baileys - Glacé  
mit Zwetschgenkompott & Rahm

# GOURMET - MENU

6 - Gang - Menu 108.-- / Person

Zartes Rinds - Carpaccio  
mit Kräuter - Vinaigrette, gerösteten Pinienkernen & Sbrinz

Rote Thai - Curry - Suppe  
mit einer sautierten Riesencrevette

Zanderfilet im Rohschinkenmantel auf Gersotto  
Wurzelgemüse mit Ahornsirup, Weissweinschaumsauce

Hausgemachtes Waldbeersorbet mit Mirabeau Rosé Gin

Kalbssteak vom Grill mit pikanter Jack Daniels Sauce  
Kartoffel - Kroketten  
Gemüsebouquet

Hausgemachtes Mandarinen Tiramisu  
mit Zartbitter Schokoladen - Brösel

# UNSER KÜCHEN - TEAM

Küchenchef:	Patrick Herger
Sous – Chef:	Damjan Masten
Chef Entremetier:	Jack Bolliger
Chef Garde Manger:	Silvan Najer
Tournants:	Sandra Häfliger, Martina Trüssel, Renato Haberstich, Marco Lienhard, Susanne Greter, Jens Böhler, Yvonne Bucheli
Lehrling 3. Lehrjahr:	Harley Moran Werffeli
Lehrlinge 1. Lehrjahr:	Silvan Rogger, Valerija Hristova
Werterhaltung:	Rezaei Nasrollah, Rezaei Omid