

WINTER

SUPPEN

6	(V)	RANDENSCHAUMSUPPE MIT EINER SAUTIERTEN RIESENCREVETTE	13.-- 16.--
7	(V)	FEINE SPINAT - GREYERZER - RAHMSUPPE	13.--
8		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 BASILIKUM - 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)		EISBERG SALAT MIT AVOCADO LEICHTES HONIG DISTELÖL DRESSING	13.--	16.--

(V)EGETARISCH

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

WINTER

FISCHE & KRUSTENTIERE

			MINI	
25		EGLIFILETS IM BIERTEIG GEBACKEN	37.--	43.--
		TARTAR - SAUCE, SALZKARTOFFELN		
26	(G)	SEMPACHER BALCHENFILETS AN WEISSWEINSAUCE	33.--	39.--
		TROCKENREIS & RAHMSPINAT		
27	(G)	ZANDERFILET IM ROHSCHINKENMANTEL AUF GERSOTTO	38.--	44.--
		WURZELGEMÜSE MIT AHORNSIRUP, WEISSWEINSCHAUMSAUCE		

VEGETARISCH

97	(V,G)	GERSOTTO & WURZELGEMÜSE MIT AHORNSIRUP		27.--
		GERIEBENER SBRINZ		
99	(V)	GEMÜSETELLER MIT PILZ - PASTETLI & KARTOFFEL - KROKETTEN		32.--

GRILLADEN & FITNESS - TELLER

81	(G,L)	FILET - BEEFSTEAK		46.--
82	(G,L)	KALBS - STEAK		43.--
83	(G,L)	LAMM - FILETS		33.--
84	(G,L)	KALBS - SCHNITZEL VOM NIERSTÜCK		37.--
85	(G,L)	SCHWEINS - SCHNITZEL VOM NIERSTÜCK		25.--
86	(G,L)	SCHWEINS - STEAK VOM NIERSTÜCK		27.--
87	(G,L)	ZARTES SCHWEIZER POULETBRÜSTCHEN		25.--
89		ZANDER - KNUSPERLI (FRITIERT), SAUCE TARTAR		25.--
		ZU ALLEN GRILLADEN SERVIEREN WIR CAFÉ DE PARIS - BUTTER		
90		KALBS - CORDON - BLEU NATUR		38.--
92		SCHWEINS - CORDON - BLEU NATUR		28.--
(1..)	(G)	ALS FITNESSTELLER MIT REICHHALTIGEM SALAT		+11.--
		BÉARNAISE SAUCE (G) 4.--, PILZRAHMSAUCE 4.--, PORTWEINJUS 4.--		
		POMMES FRITES (G,L), CROQUETTES, NUDELN, TROCKENREIS (G,L) 6.--		
		ZWEI GEMÜSE (G) 5.--, GEMÜSEGARNITUR (G) 9.--		
		GERSOTTO 6.--, WURZELGEMÜSE MIT AHORNSIRUP 6.--		

(V)EGETARISCH

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

WINTER

SAISON - SPEZIALITÄTEN

		MINI	
41	KALBSSTEAK VOM GRILL MIT PIKANter JACK DANIELS SAUCE KARTOFFEL - KROKETTEN GEMÜSEBOUQUET	49.--	56.--
42	(G) SAUTIERTE KALBS - LEBERLI MIT BRAUNER BUTTER RÖSTI MIT GRILLIERTEN SPECKTRANCHEN	39.--	46.--
43	LAMMFILETS IN KRÄUTERKRUSTE AUF GERSOTTO, WURZELGEMÜSE MIT AHORNSIRUP BALSAMICOJUS	41.--	48.--
44	RIZ CASIMIR, SAUTIERTE POULETBRUSTWÜRFEL MIT LEICHTER CURRY - KOKOS SAUCE TROCKENREIS, FRISCHE FRÜCHTE & FRITIERTE BANANEN		34.--

VOGELSANG - HITS

		MINI	
	CHATEAUBRIAND NACH CHEF'S ART 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.--
31	RINDS - FILET - GULASCH STROGANOW TROCKENREIS & BROCCOLI	45.--	52.--
91	SCHWEINSSCHNITZEL PANIERT POMMES FRITES		31.--
38	SCHWEINSRAHMSCHNITZEL MIT PILZRAHMSAUCE, BUTTER - NUDELN & GEMÜSEBOUQUET		37.--

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: 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 76.-- / PERSON

FEINE SPINAT - GREYERZER
RAHMSUPPE

NÜSSLISALAT MIT SAUTIERTER KALBSLEBER
LEICHTE ORANGEN - VINAIGRETTE

LAMMFILETS IN KRÄUTERKRUSTE
AUF GERSOTTO, WURZELGEMÜSE MIT AHORNSIRUP
BALSAMICOJUS

WINTERGEWÜRZ - GLACÉ
MIT ZWETSCHGENKOMPOTT

GOURMET - MENU

6 - GANG - MENU 108.-- / PERSON

ZARTES RINDS - CARPACCIO
MIT BASILIKUM - VINAIGRETTE, GERÖSTETEN PINIENKERNEN & SBRINZ

RANDENSCHAUMSUPPE
MIT EINER SAUTIERTEN RIESENCREVETTE

ZANDERFILET IM ROHSCHINKENMANTEL AUF GERSOTTO
WURZELGEMÜSE MIT AHORNSIRUP, WEISSWEINSCHAUMSAUCE

HAUSGEMACHTES GRAPEFRUITSORBET MIT MOSCATO

KALBSSTEAK VOM GRILL MIT PIKANTER JACK DANIELS SAUCE
KARTOFFEL - KROKETTEN
GEMÜSEBOUQUET

PIÑA COLADA MOUSSE
MIT FRISCHEM ANANAS - SALAT

UNSER KÜCHEN - TEAM

KÜCHENCHEF:	PATRICK HERGER
SOUS – CHEF:	DAMJAN MASTEN
CHEF ENTREMETIER:	PASCAL JENNI
CHEF GARDEMANGER	SILVAN NAJER
TOURNANTS:	SANDRA HÄFLIGER, SEBASTIAN VON ROHR, VANESSA WYSS, MARTINA TRÜSSEL ADRIAN RÜEGGER, STEVEN HÖFELMANN SUSANNE GRETER, YVONNE BUCHELI
LEHRLING 2. LEHRJAHR:	HARLEY MORAN WERFFELI
WERTERHALTUNG:	JENS BÖHLER, REZAEI NASROLLAH