

FRÜHLING



SUPPEN

6	(V,G)	Spargelcrèmesuppe		13.--
7		mit einer sautierten Riesencrevette		16.--
8	(V,G)	Rüebli Ingwersuppe mit caramelisierten Cashewnüssen		13.--
9		Zuppa Pavese		13.--
		Consommé mit Ei und Käsetoast		

KALTE VORSPEISEN

10	(G,L)	Beefsteak Tatar rassig gewürzt mit Cognac		26.--
20		Toast & Butter	(als Hauptgang)	41.--
11	(G,L)	Hausgebeizter Graved - Lachs, Toast & Butter		26.--
21		mit Honig - Senf - Sauce	(als Hauptgang)	41.--
12	(G,L)	Siedfleisch - Carpaccio mit Gemüse - Vinaigrette		21.--
		Salat aus Linsen & Rucola	(als Hauptgang)	36.--

WARME VORSPEISEN

15		Eglifilets im Bierteig gebacken		18.--
		Salzkartoffeln & Broccoli, Tartar - Sauce		
16	(G)	Pochierte Rotzungenfilets mit Safran Gemüse Sauce		18.--
		Trockenreis & Rahmspinat		
16	(G)	Weisse Spargeln mit Sauce Hollandaise		23.--
		Landrauch - Rohschinken		

SALATE

			mini	
(V,G)		Grüner Kopfsalat Mimosa, französisches Dressing	10.--	13.--
(V,G)		Gemischter Salat Mimosa, französisches Dressing	12.--	16.--
(G,L)		Salatbouquet mit leichtem Erdbeerdressing	14.--	17.--
		Frischkäsekugeln in geröstetem Sesam		
		Blattsalate mit Weisssem Balsamico Dressing		17.--
		Geräuchertes Lachsfilet auf Limettenmoussline & Crissini		

(V)egetarisch

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

FRÜHLING

FISCHE & KRUSTENTIERE

25		Eglifilets im Bierteig gebacken	mini	
		Salzkartoffeln & Broccoli, Tartar - Sauce	37.--	43.--
27	(G)	Pochierte Rotzungenfilets mit Safran Gemüse Sauce	35.--	41.--
		Trockenreis & Rahmspinat		
28	(G)	Gebratene Black Tiger Riesencrevetten	44.--	51.--
		Weisse Spargeln mit Sauce Hollandaise, Salzkartoffeln		

SPARGELN & VEGETARISCH

241	(G)	Frische Weisse Spargeln	Gemüse Vinaigrette	34.--	41.--
243	(G)		Sauce Hollandaise	36.--	43.--
245	(G,L)	Beilagen zu den Spargeln	Gekochter Schinken		6.--
246	(G,L)		Rohschinken		7.--
247	(G,L)		Graved Lachs		11.--
99	(V)	Gemüseteller und Pastetli mit Pilzragout			34.--
		Kartoffel - Kroketten			

GRILLADEN & FITNESS - TELLER

81	(G,L)	Filet - Beefsteak			47.--
82	(G,L)	Kalbs - Steak			47.--
83	(G,L)	Lamm - Filets			34.--
84	(G,L)	Kalbs - Schnitzel vom Nierstück			38.--
85	(G,L)	Schweins - Schnitzel vom Nierstück			26.--
87	(G,L)	Zarte Schweizer Pouletbrust Schnitzel			26.--
89		Zander - Knusperli (frittiert), Sauce Tartar			26.--
		Zu allen Grilladen servieren wir Café de Paris - Butter			
90		Kalbs Cordon bleu vom Nierstück			39.--
		mit Greyerzer AOC extra salé, 18 Monate Höhlengereift			
92		Schweins Cordon bleu vom Nierstück			29.--
		mit Greyerzer AOC extra salé, 18 Monate Höhlengereift			
(1..)	(G)	Als Fitnessteller mit reichhaltigem Salat			+13.--
		Béarnaise Sauce (G) 4.--, Hollandaise (G) 4.--, Pilzrahmsauce 4.--, Portweinjus 4.--			
		Pommes frites (G,L), Kroketten, Nudeln, Trockenreis (G,L) 6.--			
		Zwei Gemüse (G) 5.--, Gemüse garnitur (G) 9.--			
		Griess - Gnocchi 7.--, Weisse Spargeln & Hollandaise (G) 14.--			

(V)ege tarisch

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

FRÜHLING

SAISON - SPEZIALITÄTEN

41	Tranchiertes Rindsfilet auf weissen Spargeln Sauce Hollandaise Frittierte Kartoffel - Krokette	mini 56.--	63.--
42	Kalbshohrückensteak vom Grill mit pikanter Jack Daniels Sauce Frittierte Kartoffel - Krokette & Gemüsebouquet	45.--	52.--
43	Lammfilets in Kräuterkruste mit Portweinjus Gratinierte Griess - Gnocchi Gemüsebouquet	41.--	48.--

VOGELSANG - HITS

	Chateaubriand nach Chef's Art am Tisch flambiert & tranchiert (ab 2 Personen) Hausgemachte Sauce Béarnaise Kartoffel - Krokette, Gemüsegarne	mini	
35		in einem Gang serviert	68.--
36		in 2 Gängen serviert	76.--
235	Chateaubriand auf der Gartenterrasse Am Stück gebraten, in der Küche flambiert (ab 2 Personen)	in einem Gang serviert	68.--
31	Rindsfilet Gulasch mit pikanter Stroganow Sauce Trockenreis & Broccoli	46.--	53.--
91	Schweinschnitzel paniert vom Nierstück mit Pommes frites		32.--
38	Schweinsrahmschnitzel vom Nierstück mit Pilzrahmsauce, Butter - Nudeln & Gemüsebouquet		37.--

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inkl. 8.1% 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: Irland, Australien
Balchen: Sempachersee; Lachs: GB; Egli: Türkei; Crevetten: Vietnam, Zander: Polen

Fleisch aus einem Importland kann mit Hormonen als Leistungsförderer und/oder mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Wir beziehen unser Brot von den Bäckereien Zwysig und Willy in Sempach.

(V)egetarisch

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

FRÜHLINGSMENU

4 - Gang - Menu 81.--

Spargelcrèmesuppe
mit einer sautierten Riesencrevette

Salatbouquet mit leichtem Erdbeerdressing
Frischkäsekugeln in geröstetem Sesam

Kalbshohrückensteak vom Grill
mit pikanter Jack Daniels Sauce

Frittierte Kartoffel - Kroketten & Gemüsebouquet

Hausgemachtes Parfait Grand Marnier
mit frischem Fruchtsalat & Schlagrahm

GOURMET - MENU

7 - Gang - Gourmet - Menu 125.--

5 - Gang - Gourmet - Menu (ohne *) 105.--

Siedfleisch - Carpaccio mit Gemüse - Vinaigrette
Salat aus Linsen & Rucola

Rüebli Ingwersuppe
mit caramelisierten Cashewnüssen

Pochierte Rotzungenfilets mit Safran Gemüse Sauce
Trockenreis & Rahmspinat

* Hausgemachtes Passionsfruchtsorbet mit Prosecco Rosé

Tranchiertes Rindsfilet auf weissen Spargeln
Sauce Hollandaise
Frittierte Kartoffel - Kroketten

* Kleine Käsevariation
mit Honig - Nüssen & Fruchtebrot

Hausgemachtes
Erdbeer Rhabarber Tiramisu

UNSER KÜCHEN - TEAM

Küchenchef:	Patrick Herger
Sous – Chef:	Damjan Masten
Chef Entremetier:	Jack Bolliger
Tournants:	Sandra Häfliger, Jens Böhler, Mykyta Rudov, Matthieu Hofmann, Harley Werffeli, Marco Lienhard, Ante Gujic, Yvonne Bucheli, Margrit Stöckli
2. Lehrjahr:	Silvan Rogger, Valerija Hristova
1. Lehrjahr:	Selina Ambühl
Werterhaltung:	Rezaei Nasrollah, Renata Bujar, Elena Silisteanu