

FRÜHLING



SUPPEN

6	WEISSWEIN - BÄRLAUCHSCHAUMSUPPE MIT KANINCHENFILET - SATAYSPIESSLI	12.-- 14.--
7	(V) RÜEBLI - KOKOSCRÈMESUPPE MIT GERÖSTETEN MANDELN	12.--
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.--

WARME VORSPEISEN

15	EGLIFILETS IM BIERTEIG GEBACKEN SALZKARTOFFELN TARTAR - SAUCE	17.--
16	SEMPACHER BALCHENFILETS AN WEISSWEINSAUCE TROCKENREIS & RAHMSPINAT	17.--
19	(G,L) GEBRATENE RIESENCREVETTEN AUF GRÜNEN SPARGELN MIT MANGO - PAPAYA CHUTNEY	24.--

SALATE

		MINI	
(G)	GRÜNER KOPFSALAT MIMOSA	9.--	11.--
(G)	GEMISCHTER SALAT	11.--	14.--
(G,L)	FRISCHER KRÄUTER - SALAT MIT HONIG DISTELÖL DRESSING MIT GRÜNEN SPARGELN & LANDRAUCH ROHSCHINKEN	14.--	17.--
(G)	APFEL - GURKEN - CARPACCIO, SESAM - VINAIGRETTE MIT HÜTTENKÄSE & RAUHLACHS - STREIFEN	14.--	17.--

(V) EGETARISCH

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

FRÜHLING

FISCHE & KRUSTENTIERE

		MINI	
25	EGLIFILETS IM BIERTEIG GEBACKEN TARTAR - SAUCE, SALZKARTOFFELN	37.--	43.--
26	SEMPACHER BALCHENFILETS AN WEISSWEINSAUCE TROCKENREIS & RAHMSPINAT	32.--	38.--
27	POCHIERTE SEEZUNGENFILETS MIT LEICHTEN BÄRLAUCH - RAHM - LINGUINI & BROCCOLI	47.--	54.--
28 (G,L)	GEBRATENE RIESENCREVETTEN AUF GRÜNEN SPARGELN MIT MANGO - PAPAYA CHUTNEY	42.--	49.--

VEGETARISCH

97 (G,L)	GRÜNE SPARGELN MIT MANGO - PAPAYA CHUTNEY		26.--
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 NATUR		35.--
92	SCHWEINS - CORDON - BLEU NATUR		24.--
(1..) (G)	ALS FITNESSTELLER MIT REICHHALTIGEM SALAT		+11.--
	MIT BÉARNAISE SAUCE (G) 3.--, MIT PILZRAHMSAUCE 3.--, MIT PORTWEINJUS (G) 3.-- DAZU POMMES FRITES (G,L), CROQUETTES, NUDELN, TROCKENREIS (G,L) 5.-- BÄRLAUCH - RAHM - LINGUINI 6.--, POMMES BERNY 5.-- DAZU ZWEI GEMÜSE (G) 5.--, DAZU GEMÜSEGARNITUR (G) 9.--, GRÜNE SPARGELN 8.--		

(V)EGETARISCH

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

FRÜHLING

SAISON - SPEZIALITÄTEN

		MINI	
41	RINDSFILET VOM GRILL MIT PFEFFER - JUS AUF LEICHTEN BÄRLAUCH - RAHM - LINGUINI GEMÜSEBOUQUET	51.--	58.--
42	(G) KALBS - STEAK VOM GRILL AUF GRÜNEN SPARGELN SAUCE BÉARNAISE & POMMES BERNY	47.--	54.--
43	ROSA GEBRATENE LAMMFILETS PIKANTE JACK DANIELS SAUCE GEMÜSEBOUQUET & POMMES BERNY	41.--	48.--

VOGELSANG - HITS

	CHATEAUBRIAND NACH CHEF'S ART AM TISCH FLAMBIERT & TRANCHIERT (AB 2 PERSONEN) HAUSGEMACHTE SAUCE BÉARNAISE CROQUETTES - KARTOFFELN, GEMÜSEGARNITUR		
35		IN EINEM GANG SERVIERT	68.--
36		IN 2 GÄNGEN SERVIERT	76.--
235	(AUF DER GARTENTERRASSE IN EIMEM GANG, NICHT FLAMBIERT)		64.--
31	RINDS - FILET - GULASCH STROGANOW TROCKENREIS	42.--	49.--
91	SCHWEINSSCHNITZEL PANIERT POMMES FRITES		26.--
	SCHWEINSRAHMSCHNITZEL		
93	MIT NUDELN UND PFIRSICH		29.--
38	MIT NUDELN UND GEMÜSE		36.--
94	RIZ CASIMIR MIT POULETBRUST UND FRÜCHTEN		27.--

(V)EGETARISCH

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

STERNZEICHENMENUS

WIDDER

74.--

RÜEBLI - KOKOSCRÈMESUPPE
MIT GERÖSTETEN MANDELN

KRÄUTER - SALAT
MIT HONIG - DISTELÖL - DRESSING
GRÜNE SPARGELN & ROHSCHINKEN

ROSA GEBRATENE LAMMFILETS
PIKANTE JACK DANIELS SAUCE
POMMES BERNY
GEMÜSEBOUQUET

SCHWARZWÄLDER - PARFAIT
MIT WENIG KIRSCH & RAHM

STIER

79.--

WEISSWEIN - BÄRLAUCHSCHAUMSUPPE
MIT KANINCHENFILET - SATAYSPIESSLI

APFEL - GURKEN - CARPACCIO
SESAM - VINAIGRETTE
MIT HÜTTENKÄSE & RAUHLACHS

KALBS - STEAK VOM GRILL
AUF GRÜNEN SPARGELN
SAUCE BÉARNAISE
POMMES BERNY

LIMETTEN - QUARKMOUSSE
MIT MARINIERTEN ERDBEEREN

GOURMET - MENU

7 - GANG - GOURMET - MENU 115.--

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

HAUSGEBEIZTER GRAVED - LACHS, TOAST & BUTTER
MIT HONIG - SENF - SAUCE

HAUSGEMACHTE CONSOMMÉ
MIT TRÜFFEL - FAGOTTINI & GEMÜSE - JULIENNE

GEBRATENE RIESENCREVETTEN AUF GRÜNEN SPARGELN
MIT MANGO - PAPAYA CHUTNEY

* HAUSGEMACHTES BLUTORANGENSORBET MIT PROSECCO

RINDSFILET VOM GRILL MIT PFEFFER - JUS
AUF LEICHTEN BÄRLAUCH - RAHM - LINGUINI
GEMÜSEBOUQUET

* KLEINER KÄSE - TELLER

VARIATION AUS UNSERER PATISSERIE

KÜCHENCHEF: TOBIAS ESTERMANN
SOUS CHEF: ALEC BAUMGARTNER
2. SOUS CHEF: PATRICK HERGER
Kochlehrlinge 3. Lehrjahr: LUANA, TOBIAS
Kochlehrlinge 2. Lehrjahr: CÉLINE

CHEF GARDE MANGER: DAMJAN MASTEN
TOURNANTS: ALMEIDA, SANDRA HÄFLIGER,
LEA WIGGER, CAMILLA DALLA VECCHIA, ALDO SBARRA
Werterhaltung: ANDRÉ, JENS

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: ESTLAND; CREVETTEN: VIETNAM

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