

# HERBST

## SUPPEN

6	(V)	KÜRBISCRÈMESUPPE MIT KÜRBISKERN - INGWER - KROKANT	12.--
8		CONSOMMÉ MIT TRÜFFEL - FAGOTTINI UND 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.--
12		HIRSCH - CARPACCIO MIT KRÄUTER - PESTO GEHOBELTER SPRINZ, GERÖSTETE PINIENKERNE UND GARTENKRESSE	24.--		

## WARME VORSPEISEN

15		EGLIFILETS IM BIERTEIG GEBACKEN SALZKARTOFFELN TARTAR - SAUCE	18.--
16		SEMPACHER BALCHENFILETS AN WEISSWEINSAUCE TROCKENREIS & RAHMSPINAT	18.--
19	(G,L)	ASIATISCHE RIESENCREVETTEN MIT PIKANTER SAUCE IM KARTOFFEL - KÖRBLI	24.--

## SALATE

(G)	GRÜNER KOPFSALAT MIT MIMOSA	9.--	MINI	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.--
28	(L) <b>ASIATISCHE RIESENCREVETTEN MIT PIKANTER SAUCE</b> IM KARTOFFEL - KÖRBLI, BASMATIREIS	42.--	49.--

## GRILLADEN & FITNESS - TELLER

81	(G,L) FILET - BEEFSTEAK		44.--
82	(G,L) KALBS - STEAK VOM NIERSTÜCK		41.--
83	(G,L) LAMM - FILETS		32.--
84	(G,L) KALBS - SCHNITZEL VOM NIERSTÜCK		36.--
85	(G,L) SCHWEINS - SCHNITZEL VOM NIERSTÜCK		24.--
86	(G,L) SCHWEINS - STEAK VOM NIERSTÜCK		27.--
87	(G,L) ZARTES SCHWEIZER POULETBRÜSTCHEN		22.--
89	ZANDER - KNUSPERLI (FRITIERT), SAUCE TARTAR		24.--

ZU ALLEN GRILLADEN SERVIEREN WIR CAFÉ DE PARIS - BUTTER

90	KALBS - CORDON - BLEU NATUR		36.--
92	SCHWEINS - CORDON - BLEU NATUR		26.--
(1..)	(G) <b>ALS FITNESSTELLER MIT REICHHALTIGEM SALAT</b>		+11.--

MIT BÉARNAISE SAUCE (G) 3.--, MIT PILZRAHMSAUCE 3.--, MIT PORTWEINJUS (G) 3.--  
DAZU POMMES FRITES (G,L), CROQUETTES, NUDELN, TROCKENREIS (G,L) 5.--  
ZWEI GEMÜSE (G) 5.--, DAZU GEMÜSE (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

## VOGELSANG - HITS

MINI

### CHATEAUBRIAND NACH CHEF'S ART

AM TISCH FLAMBIERT & TRANCIERT (AB 2 PERSONEN)

HAUSGEMACHTE SAUCE BÉARNAISE

KARTOFFEL - KROKETTEN, GEMÜSEGARNITUR

35		IN EINEM GANG SERVIERT	68.--
36		IN 2 GÄNGEN SERVIERT	76.--

### CHATEAUBRIAND AUF DER GARTENTERRASSE

235	AM STÜCK GEBRATEN, IN DER KÜCHE FLAMBIERT (AB 2 PERSONEN)		
		IN EINEM GANG SERVIERT	65.--

31	<b>RINDS - FILET - GULASCH STROGANOW</b>	42.--	49.--
	TROCKENREIS		

42	<b>KALBSSCHNITZEL VOM GRILL</b>	42.--	49.--
	AUF KÜRBISRAVIOLI		
	MIT PIKANTER JACK DANIELS SAUCE		

91	<b>SCHWEINSSCHNITZEL PANIERT</b>		29.--
	POMMES FRITES		

### SCHWEINSRAHMSCHNITZEL

38	MIT PILZRAHMSAUCE, BUTTER - NUDELN & GEMÜSEBOUQUET		36.--
----	--	--	-------

## UNSER KÜCHEN - TEAM

KÜCHENCHEF:	PATRICK HERGER
SOUS – CHEF:	ALEC BAUMGARTNER
CHEF GARDEMANGER:	DAMIAN MASTEN
CHEF ENTREMETIER:	PASCAL JENNI
CHEF SAUCIER:	SIMON HUNZIKER
TOURNANTS:	SANDRA HÄFLIGER, ALBION KALOSHI SEBASTIAN VON ROHR, PASCAL STÖCKLI DANIEL MERZ
LEHRLING 3. LEHRJAHR:	STEVEN HÖFELMANN
LEHRLING 1. LEHRJAHR:	HARLEY MORAN WERFFELI
WERTERHALTUNG:	JENS BÖHLER, JOAO DE ALMEIDA

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; CREVETTES: 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

# HERBST

## WILD - SPEZIALITÄTEN

45	<b>REHRÜCKEN VOGELSANG AM TISCH FLAMBIERT &amp; TRANCHIERT</b>	MINI	74.--
	IN 2 GÄNGEN SERVIERT (AB 2 PERSONEN)		
	WILDRAHMSAUCE, SPÄTZLI IN BUTTER GEBRATEN, ROTKRAUT, MARRONI, ROSENKOHL, GEBACKENE ZWETSCHGE, APFEL - RÖSTI, ROTWEINBIRNE, TRAUBEN (NICHT AUF DER GARTENTERRASSE, ZUBEREITUNGSZEIT: 15 MINUTEN)		
46	<b>REHSCHNITZEL - MÉDAILLONS VOM ENTRECÔTE</b>	48.--	55.--
	WILDRAHMSAUCE, SPÄTZLI IN BUTTER GEBRATEN, APFEL & BIRNE MIT PREISELBEEREN, ROTKRAUT, MARRONI, ROSENKOHL		
47	<b>REHPFEFFER JÄGER - ART</b>	34.--	41.--
	SPÄTZLI IN BUTTER GEBRATEN APFEL & BIRNE MIT PREISELBEEREN		
48	<b>REHGESCHNETZELTES AN FEINER WILDRAHMSAUCE</b>	41.--	48.--
	SPÄTZLI IN BUTTER GEBRATEN, APFEL & BIRNE MIT PREISELBEEREN		
49	<b>VEGETARISCHER HERBST - TELLER</b>		33.--
	PILZPASTETLI MIT WILDRAHMSAUCE, SPÄTZLI IN BUTTER GEBRATEN APFEL MIT PREISELBEEREN, ROTWEINBIRNE, TRAUBEN, GEBACKENE ZWETSCHGE ROSENKOHL, ROTKRAUT, MARRONI, APFEL - RÖSTI		

## WILD - MENU

AB 2 PERSONEN  
6 - GANG - MENU 105.-- / PERSON

HIRSCH - CARPACCIO MIT KRÄUTER - PESTO  
GEHOBELTER SPRINZ, GERÖSTETE PINIENKERNE UND GARTENKRESSE

KÜRBISCRÈMESUPPE  
MIT KÜRBISKERN - INGWER - KROKANT

ASIATISCHE RIESENCREVETTEN MIT PIKANTER SAUCE  
IM KARTOFFEL - KÖRBLI

HAUSGEMACHTES QUITTENSORBET MIT PROSECCO

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

HAUSGEMACHTES BIRNEN TIRAMISU  
MIT WENIG WILLIAMS UND ZARTBITTER SCHOKOLADEN - BRÖSEL