

HERBST 2025



SUPPEN

| | | | | |
|---|-----|---|--|-------|
| 6 | (V) | Kürbiscrèmesuppe mit Amarettoschaum gratiniert | | 13.-- |
| 9 | | Consommé mit Trüffelgottini & Gemüsejulienne | | 13.-- |

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) | Hirsch Carpaccio mit Kräuter - Pesto gehobelter Sbrinz, geröstete Pinienkerne und Gartenkresse | | 26.-- |

WARME VORSPEISEN

| | | | | |
|----|-----|---|--|-------|
| 15 | | Eglifilets im Bierteig gebacken Salzkartoffeln & Broccoli, Tartar - Sauce | | 18.-- |
| 16 | (G) | Sempacher Balchenfilets an Weissweinsauce Trockenreis & Rahmspinat | | 18.-- |
| 19 | | Riesengarnelen mit Knoblauch und Chili auf Limetten Ricotta Ravioli mit Rucola | | 22.-- |

SALATE

| | | | | |
|-------|--|---|-------|-------|
| | | | mini | |
| (V,G) | | Grüner Kopfsalat Mimosa, französisches Dressing | 10.-- | 13.-- |
| (V,G) | | Gemischter Salat Mimosa, französisches Dressing | 12.-- | 16.-- |
| (G) | | Nüsslisalat Mimosa, Französisches Dressing | 13.-- | 16.-- |
| | | Nüsslisalat Balsamico - Dressing mit gebratenem Speck & Croûtons | 15.-- | 18.-- |

(V)vegetarisch

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

HERBST

FISCHE & KRUSTENTIERE

| | | | | |
|----|-----|---|---------------|-------|
| 25 | | Eglifilets im Bierteig gebacken Salzkartoffeln & Broccoli, Tartar - Sauce | mini 37.-- | 43.-- |
| 26 | (G) | Sempacher Balchenfilets pochiert mit Weissweinsauce Trockenreis & Rahmspinat | 37.-- | 43.-- |
| 28 | | Riesengrillen mit Knoblauch und Chili auf Limetten Ricotta Ravioli mit Rucola | 43.-- | 49.-- |

VEGETARISCH

| | | | | |
|----|-----|---|--|-------|
| 49 | | Vegetarischer Herbst - Teller Pilzpastetli mit Wildrahmsauce, Spätzli in Butter gebraten Apfel mit Preiselbeeren, Birne, Trauben, Gebackene Zwetschge Rosenkohl, Rotkraut, Marroni, Apfel - Rösti | | 36.-- |
| 99 | (V) | Gemüseteller und Pastetli mit Pilzragout Kartoffel - Kroketten | | 34.-- |

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 | | 41.-- |
| 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 mit Greyerzer AOC extra salé, 18 Monate Höhlengereift | | 41.-- |
| 92 | | Schweins Cordon bleu vom Nierstück mit Greyerzer AOC extra salé, 18 Monate Höhlengereift | | 31.-- |
| (1..) | (G) | Als Fitnesssteller mit reichhaltigem Salat | | +13.-- |
| | | Béarnaise Sauce (G) 5.--, Pilzrahmsauce 4.--, Portweinjus 4.-- Pommes frites (G,L), Kroketten, Nudeln, Trockenreis (G,L) 6.-- Dazu Spätzli 6.--, Rotkraut & Marroni 6.-- Zwei Gemüse (G) 5.--, Gemüse garnitur (G) 9.-- | | |

(V)vegetarisch

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

HERBST

WILD - SPEZIALITÄTEN

| | | | |
|----|---|-------------------------------|-------|
| 45 | Rehrücken Vogelsang am Tisch flambiert & tranchiert in 2 Gängen serviert (ab 2 Personen) Wildrahmsauce, Spätzli in Butter gebraten, Rotkraut, Marroni, Rosenkohl, Gebackene Zwetschge, Apfel - Rösti, Birne, Trauben (nicht erhältlich auf der Gartenterrasse, Zubereitungszeit: 15 Minuten) | MINI | 78.-- |
| 46 | Rehschnitzel - Médailles vom Entrecôte Wildrahmsauce, Spätzli in Butter gebraten, Apfel & Birne mit Preiselbeeren, Rotkraut, Marroni, Rosenkohl | 56.-- | 63.-- |
| 47 | Rehpfeffer Jäger - Art Spätzli in Butter gebraten Apfel & Birne mit Preiselbeeren | 36.-- | 43.-- |
| | | mit Rotkraut & Marroni + 6.-- | |
| 48 | Rehgeschnetztes an feiner Wildrahmsauce Spätzli in Butter gebraten Apfel & Birne mit Preiselbeeren | 42.-- | 49.-- |
| | | mit Rotkraut & Marroni + 6.-- | |
| 49 | Vegetarischer Herbst - Teller Pilzpastetli mit Wildrahmsauce, Spätzli in Butter gebraten Apfel mit Preiselbeeren, Birne, Trauben, Gebackene Zwetschge Rosenkohl, Rotkraut, Marroni, Apfel - Rösti | | 36.-- |

VOGELSANG - HITS

| | | | |
|-----|---|------------------------|-------|
| | Chateaubriand nach Chef's Art am Tisch flambiert & tranchiert (ab 2 Personen) Hausgemachte Sauce Béarnaise, Kartoffel - Kroketten, Gemüsegar nitur | 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.-- |
| 42 | Grilliertes Kalbs - Steak vom Nierstück auf Limetten Ricotta Ravioli mit Rucola mit pikanter Jack Daniels Sauce | 49.-- | 56.-- |
| 91 | Schweinschnitzel paniert vom Nierstück mit Pommes frites | | 32.-- |
| 38 | Schweinsrahmschnitzel vom Nierstück mit Pilzrahmsauce, Butter - Nudeln & Gemüsebouquet | | 38.-- |

(V)egetarisch

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

WILDMENU

4 - Gang - Menu 91.-- / Person

Kürbiscrèmesuppe
mit Amarettoschaum gratiniert

Nüsslisalat Balsamico - Dressing
mit gebratenem Speck & Croûtons

Rehschnitzel - Médailles vom Entrecôte
Wildrahmsauce, Spätzli in Butter gebraten,
Apfel & Birne mit Preiselbeeren, Rotkraut, Marroni, Rosenkohl

Hausgemachtes Lebkuchenparfait
mit Waldbeersauce & Schlagrahm

GOURMET - MENU

6 - Gang - Gourmet - Menu 123.--

Wir flambieren nicht auf der Gartenterrasse

Hirsch Carpaccio mit Kräuter - Pesto
gehobelter Sbrinz, geröstete Pinienkerne und Gartenkresse

Leichte
Steinpilzcrèmesuppe

Riesencrevetten mit Knoblauch und Chili
auf Limetten Ricotta Ravioli mit Rucola

Hausgemachtes Mangosorbet mit Prosecco

Chateaubriand flambiert nach Chef's Art
Hausgemachte Sauce Béarnaise
Kartoffel - Krokette, Gemüse garnitur

Birnen Tiramisu
mit wenig Williams und Zartbitter Schokoladen - Brösel

UNSER KÜCHEN - TEAM

| | |
|-------------------------|--|
| Küchenchef: | Patrick Herger |
| Sous – Chef: | Jack Bolliger |
| Sous – Chef Vertretung: | Harley Werffeli |
| Chef Garde Manger | Sandra Häfliger |
| Chef Entremetier: | Mykyta Rudov |
| Tournants: | Jens Böhler, Matthieu Hofmann, David Pérez, Ante Gujic, Yvonne Bucheli, Margrit Stöckli, Petra Wyssen |
| 3. Lehrjahr: | Silvan Rogger, Valerija Hristova, Jeremy Strutz |
| 2. Lehrjahr: | Selina Ambühl |
| 1. Lehrjahr: | Jeanette Hagmann, Jaden Meyer |
| Werterhaltung: | Rezaei Nasrollah, Renata Bujar |

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.

Wild: D, CH; Schwein, Kalb, Poulet: Schweiz; Rind: Irland, Australien; 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.