

SOMMER 2022



SUPPEN

6	(G,L)	KALTE MELONENSUPPE MIT WEISSEM PORTO	13.--
7	(VGL)	ROTE THAI - CURRY - SUPPE	13.--
		MIT EINER SAUTIERTEN RIESENCREVETTE	17.--
7	(V)	LEICHTE MAISCRÈMESUPPE	13.--
		MIT GETROCKNETE SÜSSKARTOFFELCHIPS	

KALTE VORSPEISEN

10	(G,L)	BEEFSTEAK TATAR MIT COGNAC RASSIG GEWÜRZT,	24.--
20		TOAST & BUTTER	(ALS HAUPTGANG) 39.--
11	(G,L)	HAUSGEBEIZTER GRAVED - LACHS, TOAST & BUTTER	24.--
21		MIT HONIG - SENF - SAUCE	(ALS HAUPTGANG) 39.--
12	(G,L)	ZARTES VITELLO TONNATO MIT EINGELEGTEN EIERSCHWÄMMLI	24.--
		AN LEICHTER THONSAUCE	(ALS HAUPTGANG) 39.--

WARME VORSPEISEN

15		EGLIFILETS IM BIERTEIG GEBACKEN	17.--
		SALZKARTOFFELN, TARTAR - SAUCE	
16	(G)	SEMPACHER BALCHENFILETS AN WEISSWEINSAUCE	17.--
		TROCKENREIS & RAHMSPINAT	

SALATE

			MINI	
(G)		GRÜNER KOPFSALAT MIMOSA, FRANZÖSISCHES DRESSING	10.--	12.--
(G)		GEMISCHTER SALAT MIMOSA, FRANZÖSISCHES DRESSING	12.--	15.--
(V,G)		TOMATENSALAT MIT BÜFFEL MOZZARELLA	14.--	17.--
		SÜSSES BALSAMICO DRESSING MIT BASILIKUM		
		CAESARS SALAT MIT BABY - LATTICH,	14.--	17.--
		GRILLIERTEM SPECK, PARMESAN & KRÄUTER - CROÛTONS		

(V)EGETARISCH

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

SOMMER

FISCHE & KRUSTENTIERE

25		EGLIFILETS IM BIERTEIG GEBACKEN	MINI 37.--	43.--
		TARTAR - SAUCE, SALZKARTOFFELN		
26	(G)	SEMPACHER BALCHENFILETS AN WEISSWEINSAUCE	33.--	39.--
		TROCKENREIS & RAHMSPINAT		
28	(G)	GEBRATENE ZANDERFILETS MIT WEISSWEINSAUCE	37.--	43.--
		SAFRANTAGLIATELLE, ZUCCHINIGEMÜSE MIT CHERRYTOMATEN		

VEGETARISCH

97	(V,L)	SAFRANTAGLIATELLE MIT ZUCCINIGEMÜSE & CHERRYTOMATEN		26.--
		GERIEBENER SBRINZ		
99	(V)	GEMÜSETELLER MIT PILZ - PASTETLI & KARTOFFEL - KROKETTEN		32.--

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 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)	ALS FITNESSSTELLER MIT REICHHALTIGEM SALAT		+11.--
		BÉARNAISE SAUCE (G) 4.--, PILZRAHMSAUCE 4.--, PORTWEINJUS 4.-- POMMES FRITES (G,L), CROQUETTES, NUDELN, TROCKENREIS (G,L) 6.-- ZUCCHINIGEMÜSE MIT CHERRYTOMATEN 5.--, SAFRANTAGLIATELLE (G) 6.-- ZWEI GEMÜSE (G) 5.--, GEMÜSEGARNITUR (G) 9.--		

(V)EGETARISCH

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

SOMMER

SAISON - SPEZIALITÄTEN

		MINI	
41	SURF AND TURF RINDSFILET & RIESENCREVETTEN VOM GRILL MIT SAUCE BÉARNAISE FRITIERTE KARTOFFEL - KROKETTEN & GEMÜSEBOUQUET	57.--	64.--
42	KALBSSTEAK VOM GRILL MIT PIKANTER JACK DANIELS SAUCE SAFRANTAGLIATELLE & GEMÜSEBOUQUET	49.--	56.--
43	LAMMFILETS IN KRÄUTERKRUSTE MIT PORTWEINJUS ZUCCHINIGEMÜSE MIT CHERRYTOMATEN SAFRANTAGLIATELLE	41.--	48.--

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.--
	CHATEAUBRIAND AUF DER GARTENTERRASSE AM STÜCK GEBRATEN, IN DER KÜCHE FLAMBIERT (AB 2 PERSONEN) IN EINEM GANG SERVIERT		65.--
235			
31	RINDS - FILET - GULASCH STROGANOW TROCKENREIS & BROCCOLI	44.--	51.--
91	SCHWEINSSCHNITZEL PANIERT POMMES FRITES		31.--
	SCHWEINSRAHMSCHNITZEL MIT PILZRAHMSAUCE, BUTTER - NUDELN & GEMÜSEBOUQUET		37.--
38			

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

SOMMERMENU

4 - GANG - MENU 79.-- / PERSON

KALTE MELONENSUPPE MIT WEISSEM PORTO

CAESARS SALAT MIT BABY - LATTICH,
GRILLIERTEM SPECK, PARMESAN & KRÄUTER - CROÛTONS

KALBSSTEAK VOM GRILL
MIT PIKANTER JACK DANIELS SAUCE
SAFRANTAGLIATELLE & GEMÜSEBOUQUET

APRIKOSEN - KOMPOTT
MIT WALDBEER - JOGHURTGLACÉ

GOURMET - MENU

AB 2 PERSONEN

6 - GANG - MENU 108.-- / PERSON

ZARTES VITELLO TONNATO MIT EINGELEGTEN EIERSCHWÄMMLI
AN LEICHTER THONSAUCE

LEICHTE MAISCRÈMESUPPE
MIT GETROCKNETE SÜSSKARTOFFELCHIPS

GEBRATENE ZANDERFILETS, WEISSWEINSAUCE
AUF ZUCCHINIGEMÜSE MIT CHERRYTOMATEN

HAUSGEMACHTES HIMBEERSORBET MIT PROSECCO

SURF AND TURF
RINDSFILET & RIESENCREVETTEN VOM GRILL MIT SAUCE BÉARNAISE
FRITIERTE KARTOFFEL - KROKETTEN & GEMÜSEBOUQUET

EICHER KIRSCH - PARFAIT
MIT FRISCHEN CHRISI VOM HOF

UNSER KÜCHEN - TEAM

KÜCHENCHEF:	PATRICK HERGER
SOUS – CHEF:	DAMJAN MASTEN
CHEF ENTREMETIER:	PASCAL JENNI
CHEF SAUCIER:	SIMON HUNZIKER
CHEF GARDEMANGER	SILVAN NAJER
TOURNANTS:	SANDRA HÄFLIGER, SEBASTIAN VON ROHR, VANESSA WYSS, DANIEL MERZ, ADRIAN RÜEGGER
LEHRLING 3. LEHRJAHR:	SUSANNE GRETER, YVONNE BUCHELI
LEHRLING 1. LEHRJAHR:	STEVEN HÖFELMANN
WERTERHALTUNG:	HARLEY MORAN WERFFELI
	JENS BÖHLER, REZAEI NASROLLAH