

SOMMER 2022



SUPPEN

6	(V)	VICHYSOISE KALTE KARTOFFEL LAUCH SUPPE MIT KRÄUTERCROÛTONS	13.--
7	(V)	PASTINAKEN - BIRNENSUPPE MIT GERÖSTETEN HASELNÜSSEN	13.--
8		CONSOMMÉ MIT TRÜFFEL - FAGOTTINI UND GEMÜSE - JULIENNE	13.--

KALTE VORSPEISEN

10	(G,L)	BEEFSTEAK TATAR RASSIG GEWÜRZT MIT COGNAC	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 AN LEICHTER THONSAUCE	24.-- (ALS HAUPTGANG) 39.--

WARME VORSPEISEN

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

SALATE

			MINI	
(G)		GRÜNER KOPFSALAT MIMOSA, FRANZÖSISCHES DRESSING	10.--	12.--
(G)		GEMISCHTER SALAT MIMOSA, FRANZÖSISCHES DRESSING	12.--	15.--
(V,G)		TOMATENSALAT MIT BÜFFEL MOZZARELLA SÜSSES BALSAMICO DRESSING MIT BASILIKUM	14.--	17.--
(G,L)		SALATBOUQUET MIT WEISSEM BALSAMICO - DRESSING AUF ANANAS - CARPACCIO MIT GEBRATENEN JAKOBSMUSCHELN	15.--	18.--

(V)EGETARISCH

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

SOMMER

FISCHE & KRUSTENTIERE

		MINI	
25	EGLIFILETS IM BIERTEIG GEBACKEN	37.--	43.--
	TARTAR - SAUCE, SALZKARTOFFELN		
26	(G) SEMPACHER BALCHENFILETS AN WEISSWEINSAUCE	33.--	39.--
	TROCKENREIS & RAHMSPINAT		
29	GEBRATENE RIESENCREVETTEN	42.--	48.--
	LIMETTEN RAHM LINGUINI		
	ZUCCHINIGEMÜSE MIT CHERRYTOMATEN		

VEGETARISCH

97	(V) LIMETTEN RAHM LINGUINI		27.--
	ZUCCHINIGEMÜSE MIT CHERRYTOMATEN		
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 FITNESSTELLER MIT REICHHALTIGEM SALAT		+11.--
	BÉARNAISE SAUCE (G) 4.--, PILZRAHMSAUCE 4.--, PORTWEINJUS 4.--		
	POMMES FRITES (G,L), CROQUETTES, NUDELN, TROCKENREIS (G,L) 6.--		
	ZWEI GEMÜSE (G) 5.--, GEMÜSEGARNITUR (G) 9.--		
	LIMETTEN RAHM LINGUINI 6.--, ZUCCHINIGEMÜSE MIT CHERRYTOMATEN 6.--		

(V)EGETARISCH

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

SOMMER

SAISON - SPEZIALITÄTEN

		MINI	
41	KALBSSTEAK VOM GRILL MIT PIKANTER REMY MARTIN SAUCE	49.--	56.--
	LIMETTEN RAHM LINGUINI ZUCCHINIGEMÜSE MIT CHERRYTOMATEN		
42	RINDS - ENTRECÔTE MIT CAFÉ DE PARIS GRATINIERT		49.--
	POMMES FRITES		
43	LAMMFILETS IN KRÄUTERKRUSTE MIT BALSAMICOJUS	41.--	48.--
	KARTOFFEL - KROKETTEN GEMÜSEBOUQUET		

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

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 82.-- / PERSON

PASTINAKEN - BIRNENSUPPE
MIT GERÖSTETEN HASELNÜSSEN

TOMATENSALAT MIT BÜFFEL MOZZARELLA
SÜSSES BALSAMICO DRESSING MIT BASILIKUM

KALBSSTEAK VOM GRILL MIT PIKANTER REMY MARTIN SAUCE
LIMETTEN RAHM LINGUINI
ZUCCHINIGEMÜSE MIT CHERRYTOMATEN

LEICHTE JOGHURT MASCARPONE CRÈME
MIT PFIRSICH & JOHANNISBEEREN

GOURMET - MENU

6 - GANG - MENU 108.-- / PERSON

ZARTES VITELLO TONNATO MIT EINGELEGTEN EIERSCHWÄMMLI
AN LEICHTER THONSAUCE

VICHYSOISE
KALTE KARTOFFEL LAUCH SUPPE MIT KRÄUTERCROÛTONS

GEBRATENE RIESENCREVETTEN
LIMETTEN RAHM LINGUINI

HAUSGEMACHTES HIMBEERSORBET MIT PROSECCO

RINDSFILET VOM GRILL
SAUCE BÉARNAISE
KARTOFFEL - KROKETTEN & GEMÜSEBOUQUET

NOUGAT - PARFAIT
MIT ZWETSCHGENKOMPOTT

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, STEVEN HÖFELMANN SUSANNE GRETER, YVONNE BUCHELI
LEHRLING 2. LEHRJAHR:	HARLEY MORAN WERFFELI
WERTERHALTUNG:	JENS BÖHLER, REZAEI NASROLLAH