

WINTER

SUPPEN

6	(V)	Rote Thai - Curry - Suppe	13.--
7		mit einer sautierten Riesencrevette	16.--
8	(V)	Feine Spinat - Greyerzer - Rahmsuppe	13.--
9		Consommé mit Trüffel - Fagottini und Gemüse - Julienne	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,L)	Zartes Vitello Tonnato mit eingelegten Eierschwämmli an leichter Thonsauce	26.-- (als Hauptgang) 41.--

WARME VORSPEISEN

15		Eglifilets im Bierteig gebacken Salzkartoffeln & Broccoli, Tartar - Sauce	18.--
16	(G)	Sempacher Balchenfilets an Weissweinsauce Trockenreis & Rahmspinat	18.--
16	(G)	Sautierte Riesencrevetten auf Gersotto Wurzelgemüse mit Ahornsirup	25.--

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.--
(G,L)		Nüsslisalat mit sautierter Kalbsleber Grapefruit Holunderblüten Dressing	15.--	19.--
(G,L)		Burratini auf Randencarpaccio mit Pinienkernen Weisses Balsamico mit Eicher Rapsöl		17.--

(V)vegetarisch

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

WINTER

FISCHE & KRUSTENTIERE

25		Eglifilets im Bierteig gebacken	mini	
		Salzkartoffeln & Broccoli, Tartar - Sauce	37.--	43.--
26	(G)	Sempacher Balchenfilets pochiert mit Weissweinsauce		
		Trockenreis & Rahmspinat	33.--	39.--
28	(G)	Sautierte Riesencrevetten auf Gersotto		
		Wurzelgemüse mit Ahornsirup	43.--	49.--

VEGETARISCH

97	(V,G)	Gersotto & Wurzelgemüse mit Ahornsirup		27.--
		Geriebener Sbrinz		
99	(V)	Gemüseteller und Pastetli mit Pilzragout		32.--
		Kartoffel - Kroketten		

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		39.--
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		39.--
		mit Greyerzer AOC extra salé, 18 Monate Höhlengereift		
92		Schweins Cordon bleu vom Nierstück		29.--
		mit Greyerzer AOC extra salé, 18 Monate Höhlengereift		
(1..)	(G)	Als Fitnesssteller mit reichhaltigem Salat		+13.--
		Béarnaise Sauce (G) 4.--, Pilzrahmsauce 4.--, Portweinjus 4.--		
		Pommes frites (G,L), Kroketten, Nudeln, Trockenreis (G,L) 6.--		
		Zwei Gemüse (G) 5.--, Gemüse garnitur (G) 9.--		
		Gersotto 6.--, Wurzelgemüse mit Ahornsirup 6.--		

(V)egetarisch

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

WINTER

SAISON - SPEZIALITÄTEN

41	Rinds - Entrecôte mit Café de Paris gratiniert Pommes Frites	mini	49.--
42	Kalbshohrückensteak vom Grill mit pikanter Jack Daniels Sauce Kartoffel - Kroketten & Gemüsebouquet	45.--	51.--
43	(G) Sautierte Kalbs - Leberli mit Brauner Butter Rösti mit grillierten Specktranchen	39.--	45.--
44	Lammfilets in Kräuterkruste auf Gersotto, Wurzelgemüse mit Ahornsirup Balsamicojus	41.--	48.--

VOGELSANG - HITS

	Chateaubriand nach Chef's Art am Tisch flambiert & tranchiert (ab 2 Personen) Hausgemachte Sauce Béarnaise Kartoffel - Kroketten, Gemüse garnitur	mini	
35		in einem Gang serviert	68.--
36		in 2 Gängen serviert	76.--
31	Rindsfilet Gulasch mit pikanter Stroganow Sauce Trockenreis & Broccoli	46.--	53.--
91	Schweinschnitzel paniert vom Nierstück mit Pommes frites		31.--
38	Schweinsrahmschnitzel vom Nierstück mit Pilzrahmsauce, Butter - Nudeln & Gemüsebouquet		37.--

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.

Rind: Irland, Australien; Schwein, Kalb, Poulet: Schweiz; 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.

(V)egetarisch

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

WINTERMENU

4 - Gang - Menu 82.--

Feine Spinat - Greyerzer
Rahmsuppe

Nüsslisalat mit sautierter Kalbsleber
Grapefruit Holunderblüten Dressing

Kalbshohrückensteak vom Grill
mit pikanter Jack Daniels Sauce
Kartoffel - Kroketten & Gemüsebouquet

Mandarinen Tiramisu
mit Zartbitter Schokoladen - Brösel

GOURMET - MENU

7 - Gang - Gourmet - Menu 125.--

5 - Gang - Gourmet - Menu (ohne *) 105.--

Zartes Vitello Tonnato mit eingelegten Eierschwämmli
an leichter Thonsauce

Consommé mit Trüffel - Fagottini
und Gemüse - Julienne

Sautierte Riesencrevetten auf Gersotto
Wurzelgemüse mit Ahornsirup

* Hausgemachtes Passionsfruchtsorbet mit Prosecco Rosé

Chateaubriand im Tisch flambiert nach Chef's Art
Hausgemachte Sauce Béarnaise
Kartoffel - Kroketten, Gemüse garnitur

* Lenker Bleu
mit Honig - Nüssen & Früchtebrot

Weisses Tobleronemousse
mit marinierten Orangen

UNSER KÜCHEN - TEAM

Küchenchef:	Patrick Herger
Sous – Chef:	Damjan Masten
Chef Entremetier:	Jack Bolliger
Tournants:	Sandra Häfliger, Susanne Greter, Jens Böhler, Mykyta Rudov, Matthieu Hofmann, Harley Werffeli, Marco Lienhard, Kevin Ott, Yvonne Bucheli, Margrit Stöckli
2. Lehrjahr:	Silvan Rogger, Valerija Hristova
1. Lehrjahr:	Selina Ambühl
Werterhaltung:	Rezaei Nasrollah Renata Bujar, Elena Silisteanu