

# WINTER

## SUPPEN

6	(V)	WEISSWEINSCHAUMSUPPE	13.--
		MIT EINER SAUTIERTEN RIESENCREVETTE	16.--
7	(V)	FEINE SPINAT - GREYERZER - RAHMSUPPE	13.--
8		CONSOMMÉ MIT TRÜFFEL - FAGOTTINI & GEMÜSE - JULIENNE	14.--

## KALTE VORSPEISEN

10	(G,L)	BEEFSTEAK TATAR MIT COGNAC RASSIG GEWÜRZT,	24.--
20		TOAST & BUTTER	(ALS HAUPTGANG) 39.--
11	(L)	HAUSGEBEIZTER GRAVED - LACHS, TOAST & BUTTER	24.--
21		MIT HONIG - SENF - SAUCE	(ALS HAUPTGANG) 39.--

## WARME VORSPEISEN

15		EGLIFILETS IM BIERTEIG GEBACKEN	17.--
		SALZKARTOFFELN TARTAR - SAUCE	
16		SEMPACHER BALCHENFILETS AN WEISSWEINSAUCE	17.--
		TROCKENREIS & RAHMSPINAT	
19	(G,L)	ZANDERFILET IM SPECKMANTEL	19.--
		AUF ZUCCHINI GEMÜSE, WEISSWEINSCHAUMSAUCE	

## SALATE

			MINI	
(G)		GRÜNER KOPFSALAT MIMOSA	10.--	12.--
(G)		GEMISCHTER SALAT	12.--	15.--
(G)		NÜSSLISALAT MIMOSA	11.--	14.--
(G,L)		NÜSSLISALAT MIT ORANGEN - VINAIGRETTE	13.--	16.--
		UND GERÄUCHERTE ENTENBRUST		
(G,L)		SALATBOUQUET MIT WEISSEM BALSAMICO - DRESSING	14.--	17.--
		AUF ANANAS - CARPACCIO MIT GEBRATENEN JAKOBSMUSCHELN		

(V)EGETARISCH

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

# WINTER

## FISCHE & KRUSTENTIERE

		MINI	
25	<b>EGLIFILETS IM BIERTEIG GEBACKEN</b>	37.--	43.--
	TARTAR - SAUCE, SALZKARTOFFELN		
26	<b>SEMPACHER BALCHENFILETS AN WEISSWEINSAUCE</b>	32.--	38.--
	TROCKENREIS & RAHMSPINAT		
27	(G) <b>ZANDERFILETS IM SPECKMANTEL</b>	38.--	44.--
	LIMETTENRISOTTO UND ZUCCHINI GEMÜSE		
	WEISSWEINSCHAUMSAUCE		

## VEGETARISCH

97	(V,G) LIMETTENRISOTTO MIT ZUCCHINI GEMÜSE		27.--
99	(V) GEMÜSETELLER MIT PILZ-PASTETLI & KARTOFFEL-KROKETTEN		29.--

## 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) <b>ALS FITNESSSTELLER MIT REICHHALTIGEM SALAT</b>		+11.--
	MIT BÉARNAISE SAUCE (G) 3.--, PILZRAHMSAUCE (G) 3.--, PORTWEINJUS (G) 3.--		
	DAZU POMMES FRITES (G,L), CROQUETTES, NUDELN, TROCKENREIS (G,L) 6.--		
	LIMETTENRISOTTO 6.--		
	DAZU ZWEI GEMÜSE (G) 5.--, DAZU GEMÜSEGARNITUR (G) 9.--		

(V)EGETARISCH

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

# WINTER

## SAISON - SPEZIALITÄTEN

			MINI	
41	(G)	<b>RINDSFILET VOM GRILL</b>	52.--	59.--
		MIT PIKANTER JACK DANIELS - SAUCE KARTOFFEL - KROKETTEN & GEMÜSEBOUQUET		
42		<b>KALBS - GESCHNETZELTES ZÜRCHER ART</b>	39.--	46.--
		MIT CHAMPIGNONRAHMSAUCE, BUTTER - RÖSTI & BROCCOLI		
43		<b>LAMMFILETS IN KRÄUTERKRUSTE, PORTWEINJUS</b>	41.--	48.--
		AUF LIMETTENRISOTTO UND ZUCCHINI GEMÜSE		

## VOGELSANG - HITS

			MINI	
		<b>CHATEAUBRIAND NACH CHEF'S ART</b>		
		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.--
		<b>CHATEAUBRIAND AUF DER GARTENTERRASSE</b>		
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		
91		<b>SCHWEINSSCHNITZEL PANIERT</b>		29.--
		POMMES FRITES		
		<b>SCHWEINSRAHMSCHNITZEL</b>		
38		MIT PILZRAHMSAUCE, BUTTER - NUDELN & GEMÜSEBOUQUET		36.--

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; CREVETTEN: 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

# WINTERMENU

4 - GANG - MENU 75.-- / PERSON

FEINE SPINAT - GREYERZER - RAHMSUPPE

NÜSSLISALAT MIT ORANGEN - VINAIGRETTE  
UND GERÄUCHERTER ENTENBRUST

LAMMFILETS IN KRÄUTERKRUSTE, PORTWEINJUS  
AUF LIMETTENRISOTTO  
UND ZUCCHINI GEMÜSE

WEISSES TOBLERONEMOUSSE  
MIT MARINIERTEN ORANGENFILETS

# GOURMET - MENU

AB 2 PERSONEN

6 - GANG - MENU 108.-- / PERSON

HAUSGEBEIZTER GRAVED - LACHS, TOAST & BUTTER  
MIT HONIG - SENF - SAUCE

WEISSWEINSCHAUMSUPPE  
MIT EINER SAUTIERTEN RIESENCREVETTE

ZANDERFILET IM SPECKMANTEL  
AUF ZUCCHINI GEMÜSE

HAUSGEMACHTES MANGOSORBET MIT PROSECCO

CHATEAUBRIAND VOGELSANG AM TISCH FLAMBIERT  
SAUCE BÉARNAISE  
KARTOFFEL - KROKETTEN & GEMÜSEGARNITUR

VARIATION AUS UNSERER PATISSERIE

# UNSER KÜCHEN - TEAM

KÜCHENCHEF:	PATRICK HERGER
SOUS – CHEF:	DAMIAN MASTEN
CHEF ENTREMETIER:	PASCAL JENNI
CHEF SAUCIER:	SIMON HUNZIKER
TOURNANTS:	SANDRA HÄFLIGER, SEBASTIAN VON ROHR, DANIEL MERZ, YANICK PASZTOR, MARTINA TRÜSSEL, SUSANNE GRETER, YVONNE BUCHELI
LEHRLING 3. LEHRJAHR:	STEVEN HÖFELMANN
LEHRLING 1. LEHRJAHR:	HARLEY MORAN WERFFELI
WERTERHALTUNG:	JENS BÖHLER