

WINTER

SUPPEN

6	RANDENSCHAUMSUPPE	12.--
	MIT EINER SAUTIERTEN RIESENCREVETTE	15.--
7	(V) FEINE SPINAT - GREYERZER - RAHMSUPPE	12.--
8	HAUSGEMACHTE CONSOMMÉ	13.--
	MIT TRÜFFEL - FAGOTTINI & GEMÜSE - JULIENNE	

KALTE VORSPEISEN

10	(G,L) BEEFSTEAK TARTAR 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.--
12	(G) HUMMER - COCKTAIL MIT PASSIONSFRUCHT - MOUSSELINE	29.--
	TOAST & BUTTER	

WARME VORSPEISEN

15	EGLIFILETS IM BIERTEIG GEBACKEN	17.--
	SALZKARTOFFELN TARTAR - SAUCE	
16	SEMPACHER BALCHENFILETS AN WEISSWEINSAUCE	17.--
	TROCKENREIS & RAHMSPINAT	
19	(G,L) ASIATISCHE RIESENCREVETTEN MIT PIKANTER SAUCE	24.--
	IM KARTOFFEL - KÖRBLI	

SALATE

		MINI	
(G)	GRÜNER KOPFSALAT MIMOSA	9.--	11.--
(G)	GEMISCHTER SALAT	11.--	14.--
(G)	NÜSSLISALAT MIMOSA	11.--	14.--
(G,L)	NÜSSLISALAT MIT SAUTIERTER KALBSLEBER	14.--	17.--
	LEICHTE ORANGEN - VINAIGRETTE		
(G,L)	EISBERG - AVOCADO - SALAT	13.--	16.--
	MIT HONIG DISTELÖL DRESSING		

(V)EGETARISCH

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

WINTER

FISCHE & KRUSTENTIERE

		MINI	
25	EGLIFILETS IM BIERTEIG GEBACKEN	37.--	43.--
	TARTAR - SAUCE, SALZKARTOFFELN		
26	SEMPACHER BALCHENFILETS AN WEISSWEINSAUCE	32.--	38.--
	TROCKENREIS & RAHMSPINAT		
27	(G) ZANDERFILETS MIT FEINER DATTEL - ERDNUSSKRUSTE	36.--	42.--
	AUF EINEM MANGOLDBEET, MIT SALZKARTOFFELN		
28	(L) ASIATISCHE RIESENCREVETTEN MIT PIKANTER SAUCE	42.--	49.--
	IM KARTOFFEL - KÖRBLI, BASMATIREIS		

VEGETARISCH

97	(V,G) ÜBERBACKENE GRIESS - GNOCCHI MIT WURZELGEMÜSE		26.--
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		21.--
86	(G,L) SCHWEINS - STEAK		26.--
87	(G,L) ZARTES SCHWEIZER POULETBRÜSTCHEN		21.--
88	(G,L) CREVETTEN - SPIESS		32.--
89	ZANDER - KNUSPERLI (FRITIERT), SAUCE TARTAR		24.--
	ZU ALLEN GRILLADEN SERVIEREN WIR CAFÉ DE PARIS - BUTTER		
90	KALBS - CORDON - BLEU NATUR		35.--
92	SCHWEINS - CORDON - BLEU NATUR		24.--
(1..)	(G) ALS FITNESSTELLER MIT REICHHALTIGEM SALAT		+11.--
	MIT BÉARNAISE SAUCE (G) 3.--, MIT PILZRAHMSAUCE 3.--, MIT PORTWEINJUS (G) 3.--		
	DAZU POMMES FRITES (G,L), CROQUETTES, NUDELN, TROCKENREIS (G,L) 5.--		
	KLEINE POMMES DAUPHINES 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)	RINDSFILET VOM GRILL MIT RASSIGER PFEFFERSAUCE KLEINE POMMES DAUPHINES & GEMÜSEBOUQUET	51.--	58.--
42		SAUTIERTE KALBS - LEBERLI MIT BRAUNER BUTTER RÖSTI MIT GRILLIERTEN SPECKTRANCHEN	39.--	46.--
43		LAMMFILETS IN KRÄUTERKRUSTE AUF WURZELGEMÜSE, PORTWEINJUS ÜBERBACKENE GRIESS - GNOCCHI	41.--	48.--
44	(G)	MEDAILLONS VOM BIRSCHWEIN - FILET WANDELERHOF IN GUNZWIL AUF SAUTIERTEM MANGOLD ARMAGNAC SAUCE KLEINE POMMES DAUPHINES	39.--	46.--

VOGELSANG - HITS

		CHATEAUBRIAND NACH CHEF'S ART AM TISCH FLAMBIERT & TRANCHIERT (AB 2 PERSONEN) HAUSGEMACHTE SAUCE BÉARNAISE CROQUETTES - KARTOFFELN, GEMÜSEGARNITUR		
35			IN EINEM GANG SERVIERT	68.--
36			IN 2 GÄNGEN SERVIERT	76.--
235		(AUF DER GARTENTERRASSE IN EIMEM GANG, NICHT FLAMBIERT)		64.--
31		RINDS - FILET - GULASCH STROGANOW TROCKENREIS	42.--	49.--
91		SCHWEINSSCHNITZEL PANIERT POMMES FRITES		26.--
		SCHWEINSRAHMSCHNITZEL		
93		MIT NUDELN UND PFIRSICH		29.--
38		MIT NUDELN UND GEMÜSE		36.--
94		RIZ CASIMIR MIT POULETBRUST UND FRÜCHTEN		26.--

(V)EGETARISCH

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

STERNZEICHENMENUS

STEINBOCK

74.--

RANDENSCHAUMSUPPE
MIT EINER SAUTIERTEN RIESENCREVETTE

EISBERG - AVOCADO - SALAT
MIT HONIG DISTELÖL DRESSING

MEDAILLONS VOM BIRSCHWEIN - FILET
AUF SAUTIERTEM MANGOLD
ARMAGNAC SAUCE
KLEINE POMMES DAUPHINES

WEISSES TOBLERONEMOUSSE
MIT MARINIERTEN ORANGENFILETS

WASSERMANN

74.--

SPINAT - GREYERZER - RAHMSUPPE

NÜSSLISALAT
MIT SAUTIERTER KALBSLEBER
LEICHTE ORANGEN - VINAIGRETTE

LAMMFILETS IN KRÄUTERKRUSTE
AUF WURZELGEMÜSE
PORTWEINJUS
ÜBERBACKENE GRIESS - GNOCCHI

HONIG - MOHN - PARFAIT
MIT WALDBEERSAUCE

GOURMET - MENU

7 - GANG - GOURMET - MENU 115.--

5 - GANG - GOURMET - MENU (OHNE *) 98.--

HUMMER - COCKTAIL MIT PASSIONSFRUCHT - MOUSSELINE
TOAST & BUTTER

HAUSGEMACHTE CONSOMMÉ
MIT TRÜFFEL - FAGOTTINI & GEMÜSE - JULIENNE

ZANDERFILETS MIT FEINER DATTEL - ERDNUSSKRUSTE
AUF EINEM MANGOLDBEET

* HAUSGEMACHTES QUITTENSORBET MIT PROSECCO

RINDSFILET VOM GRILL
MIT RASSIGER PFEFFERSAUCE
KLEINE POMMES DAUPHINES & GEMÜSEBOUQUET

* KLEINER KÄSE - TELLER

VARIATION AUS UNSERER PATISSERIE

KÜCHENCHEF: TOBIAS ESTERMANN
CHEF GARDE MANGER: DAMJAN MASTEN
CHEF TOURNANT: RENATA HERGER
KOCHLEHRLINGE 3. LEHRJAHR: KEVIN, SILVAN
KOCHLEHRLINGE 2. LEHRJAHR: LUANA, TOBIAS
KOCHLEHRLING 1. LEHRJAHR: CÉLINE

SOUS CHEF: PATRICK HERGER
CHEF ENTREMETIER: SEBASTIAN FLÖGEL
TOURNANTS: ALMEIDA, SANDRA HÄFLIGER
SIMON HUNZIKER, KILIAN TROXLER
CAMILLA DALLA VECCHIA
WERTERHALTUNG: MANUEL, ANDRÉ, JENS

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
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.