

FRÜHLING



SUPPEN

6	(V)	LEICHTE BÄRLAUCHSCHAUMSUPPE MIT EINER SAUTIERTEN JAKOBSMUSCHEL	12.-- 15.--
7	(V)	FRÜHLINGSZWIEBEL - CRÈMESUPPE MIT SAUTIERTEN MORCHELN	15.--
8		HAUSGEMACHTE CONSOMMÉ MIT TRÜFFEL - FAGOTTINI & GEMÜSE - JULIENNE	13.--

KALTE VORSPEISEN

10	(G,L)	BEEFSTEAK TARTAR MIT COGNAC RASSIG GEWÜRZT, TOAST & BUTTER	24.-- (ALS HAUPTGANG) 39.--
11	(L)	HAUSGEBEIZTER GRAVED - LACHS, TOAST & BUTTER MIT HONIG - SENF - SAUCE	24.-- (ALS HAUPTGANG) 39.--
12		HAUSGEMACHTE ENTENLEBERTORTE MIT PUMPERNICKEL CHUTNEY AUS DÖRRFRÜCHTEN, TOAST & BUTTER	28.--

WARME VORSPEISEN

15		EGLIFILETS IM BIERTEIG GEBACKEN SALZKARTOFFELN TARTAR - SAUCE	17.--
16		SEMPACHER BALCHENFILETS AN WEISSWEINSAUCE TROCKENREIS & RAHMSPINAT	17.--
19	(G,L)	GEBRATENE RIESENCREVETTEN AUF GRÜNEN SPARGELN MIT MANGO - PAPAYA CHUTNEY	24.--

SALATE

			MINI	
(G)		GRÜNER KOPFSALAT MIMOSA	9.--	11.--
(G)		GEMISCHTER SALAT	11.--	14.--
(G,L)		FRISCHER KRÄUTER - SALAT MIT HONIG - DISTELÖL - DRESSING MIT GRÜNEN SPARGELN & LANDRAUCH ROHSCHINKEN	14.--	17.--
(G)		APFEL - GURKEN - CARPACCIO, SESAM - VINAIGRETTE MIT HÜTTENKÄSE & RAUHLACHS - STREIFEN	14.--	17.--

(V)EGETARISCH

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

FRÜHLING

FISCHE & KRUSTENTIERE

		MINI	
25	EGLIFILETS IM BIERTEIG GEBACKEN TARTAR - SAUCE, SALZKARTOFFELN	37.--	43.--
26	SEMPACHER BALCHENFILETS AN WEISSWEINSAUCE TROCKENREIS & RAHMSPINAT	32.--	38.--
27	GRILLIERTE LACHSTRANCHE AUF LEICHTEN BÄRLAUCH - RAHM - LINGUINI & BROCCOLI		39.--
28	(G,L) GEBRATENE RIESENCREVETTEN AUF GRÜNEN SPARGELN MIT MANGO - PAPAYA CHUTNEY	42.--	49.--

VEGETARISCH

97	(G,L) GRÜNE SPARGELN MIT MANGO - PAPAYA CHUTNEY		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		33.--
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.-- BÄRLAUCH - RAHM - LINGUINI 6.--, KARTOFFEL - SPECK - TERRINI 5.-- DAZU ZWEI GEMÜSE (G) 5.--, DAZU GEMÜSEGARNITUR (G) 9.--, GRÜNE SPARGELN 8.--		

(V)EGETARISCH

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

FRÜHLING

SAISON - SPEZIALITÄTEN

		MINI	
41	RINDSFILET VOM GRILL MIT PFEFFER - JUS AUF LEICHTEN BÄRLAUCH - RAHM - LINGUINI GEMÜSEBOUQUET	51.--	58.--
42	(G) KALBS - STEAK VOM GRILL AUF GRÜNEN SPARGELN SAUCE BÉARNAISE & SAUTIERTE KARTOFFEL - SPECK - TERRINE	47.--	54.--
43	ROSA GEBRATENE LAMMFILETS PIKANTE JACK DANIELS SAUCE KARTOFFEL - KROKETTEN GEMÜSEBOUQUET	41.--	48.--
44	MAISPOULARDENBRÜSTCHEN VOM GRILL AUF EINEM RAGOUT AUS GRÜNEN SPARGELN & MORCHELN SAUTIERTE KARTOFFEL - SPECK - TERRINE		41.--

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 EINEM 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

WIDDER

77.--

FRÜHLINGSZWIEBEL - CRÈMESUPPE
MIT SAUTIERTEN MORCHELN

KRÄUTER - SALAT
MIT HONIG - DISTELÖL - DRESSING
GRÜNE SPARGELN & ROHSCHINKEN

ROSA GEBRATENE LAMMFILETS
PIKANTE JACK DANIELS SAUCE
KARTOFFEL - KROKETTEN
GEMÜSEBOUQUET

ROSENBLÜTEN - PARFAIT
ANANAS - SALAT MIT WEISSEM PORTO

STIER

77.--

LEICHTE BÄRLAUCHSCHAUMSUPPE
MIT EINER SAUTIERTEN JAKOBSMUSCHEL

APFEL - GURKEN - CARPACCIO
SESAM - VINAIGRETTE
MIT HÜTTENKÄSE & RAUHLACHS

MAISPOULARDENBRÜSTCHEN
AUF EINEM RAGOUT AUS
GRÜNEN SPARGELN & MORCHELN
SAUTIERTE KARTOFFEL - SPECK - TERRINE

ZITRONEN - QUARKMOUSSE
MIT MARINIERTEN ERDBEEREN

GOURMET - MENU

7 - GANG - GOURMET - MENU 115.--

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

HAUSGEMACHTE ENTENLEBERTORTE MIT PUMPERNICKEL
CHUTNEY AUS DÖRRFRÜCHTEN, TOAST & BUTTER

CONSOMMÉ
MIT TRÜFFEL - FAGOTTINI & GEMÜSE - JULIENNE

GEBRATENE RIESENCREVETTEN AUF GRÜNEN SPARGELN
MIT MANGO - PAPAYA CHUTNEY

* APFELSORBET MIT CALVADOS

RINDSFILET VOM GRILL MIT PORTWEINJUS
AUF LEICHTEN BÄRLAUCH - RAHM - LINGUINI
GEMÜSEBOUQUET

* KLEINER KÄSE - TELLER

VARIATION AUS UNSERER PATISSERIE

KÜCHENCHEF: TOBIAS ESTERMANN
CHEF GARDE MANGER: DAMJAN MASTEN
CHEF TOURNANT: ALEC BAUMGARTNER
KOCHEHRLINGE 3. LEHRJAHR: KEVIN, SILVAN
KOCHEHRLINGE 2. LEHRJAHR: LUANA, TOBIAS
KOCHEHRLING 1. LEHRJAHR: CÉLINE

SOUS CHEF: SEBASTIAN FLÖGEL
CHEF ENTREMETIER: SIMON HUNZIKER
TOURNANTS: ALMEIDA, SANDRA HÄFLIGER
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.