

# FRÜHSOMMER 2022



## SUPPEN

6	(V,G)	WEISSE SPARGELCRÈMESUPPE MIT RAHM	12.--
7	(V,G)	WEISSWEIN - SAFRANSCHAUMSUPPE MIT EINEM SAUTIERTEN ZANDERFILET	13.-- 17.--

## KALTE VORSPEISEN

10	(G,L)	BEEFSTEAK TATAR MIT COGNAC RASSIG GEWÜRZT, TOAST & BUTTER	24.-- (ALS HAUPTGANG) 39.--
11	(G,L)	HAUSGEBEIZTER GRAVED - LACHS, TOAST & BUTTER MIT HONIG - SENF - SAUCE	24.-- (ALS HAUPTGANG) 39.--
12	(V,L,G)	VEGANER TABOULÉ - SALAT MIT COUSCOUS, GURKEN & TOMATEN PEPERONI, ZUCCHETTI, LIMETTE, MINZE UND OLIVENÖL, HUUSBROT	18.--

## WARME VORSPEISEN

15		EGLIFILETS IM BIERTEIG GEBACKEN SALZKARTOFFELN, TARTAR - SAUCE	17.--
16	(G)	SEMPACHER BALCHENFILETS AN WEISSWEINSAUCE TROCKENREIS & RAHMSPINAT	17.--
18	(G)	WEISSE SPARGELN MIT SAUCE HOLLANDAISE LANDRAUCH - ROHSCHINKEN	22.--

## 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)		SALATBOUQUET MIT APFEL GURKEN CARPACCIO SESAM - VINAIGRETTE, HÜTTENKÄSE & RAUHLACHS	14.--	17.--

(V)EGETARISCH

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

# FRÜHSOMMER

## FISCHE & KRUSTENTIERE

25		<b>EGLIFILETS IM BIERTEIG GEBACKEN</b>	MINI	
		TARTAR - SAUCE, SALZKARTOFFELN	37.--	43.--
26	(G)	<b>SEMPACHER BALCHENFILETS AN WEISSWEINSAUCE</b>	33.--	39.--
		TROCKENREIS & RAHMSPINAT		
28	(G)	<b>GEBRATENE BLACK TIGER RIESENCREVETTEN</b>	44.--	51.--
		WEISSE SPARGELN MIT SAUCE HOLLANDAISE, SALZKARTOFFELN		

## SPARGELN & VEGETARISCH

241	(G)	<b>FRISCHE WEISSE SPARGELN</b>	GEMÜSEVINAIGRETTE	31.--	38.--
243	(G)		SAUCE HOLLANDAISE	32.--	39.--
245	(G,L)	<b>BEILAGEN ZU DEN SPARGELN</b>	GEKOCHTER SCHINKEN		6.--
246	(G,L)		ROHSCHINKEN		7.--
247	(G,L)		GRAVED LACHS		11.--
99	(V)	<b>GEMÜSETELLER MIT PILZ - PASTETLI &amp; KARTOFFEL - KROKETTEN</b>			32.--

## GRILLADEN & FITNESS - TELLER

81	(G,L)	<b>FILET - BEEFSTEAK</b>			44.--
82	(G,L)	<b>KALBS - STEAK</b>			41.--
83	(G,L)	<b>LAMM - FILETS</b>			32.--
84	(G,L)	<b>KALBS - SCHNITZEL VOM NIERSTÜCK</b>			36.--
85	(G,L)	<b>SCHWEINS - SCHNITZEL VOM NIERSTÜCK</b>			24.--
86	(G,L)	<b>SCHWEINS - STEAK VOM NIERSTÜCK</b>			27.--
87	(G,L)	<b>ZARTES SCHWEIZER POULETBRÜSTCHEN</b>			22.--
89		<b>ZANDER - KNUSPERLI (FRITIERT), SAUCE TARTAR</b>			24.--
		<b>ZU ALLEN GRILLADEN SERVIEREN WIR CAFÉ DE PARIS - BUTTER</b>			
90		<b>KALBS - CORDON - BLEU NATUR</b>			36.--
92		<b>SCHWEINS - CORDON - BLEU NATUR</b>			26.--
(1..)	(G)	<b>ALS FITNESSSTELLER MIT REICHHALTIGEM SALAT</b>			+11.--
		BÉARNAISE SAUCE (G) 4.--, PILZRAHMSAUCE 4.--, PORTWEINJUS 4.--			
		POMMES FRITES (G,L), CROQUETTES, NUDELN, TROCKENREIS (G,L) 6.--			
		KARTOFFEL - GREYERZER - KRAPPEN 6.--, RAHMPOLENTA (G) 6.--			
		ZWEI GEMÜSE (G) 5.--, GEMÜSEGARNITUR (G) 9.--, WEISSE SPARGELN (G) 12.--			

(V)EGETARISCH

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

# FRÜHSOMMER

## SAISON - SPEZIALITÄTEN

		MINI	
41	<b>RINDSFILET VOM GRILL AUF WEISSEN SPARGELN</b> SAUCE HOLLANDAISE FRITIERTE KARTOFFEL - GREYERZER - KRAPPEN	52.--	59.--
42	<b>KALBSSTEAK VOM GRILL</b> <b>MIT PIKANTER JACK DANIELS SAUCE</b> FRITIERTE KARTOFFEL - GREYERZER - KRAPPEN & GEMÜSEBOUQUET	49.--	56.--
43	<b>LAMMFILETS IN KRÄUTERKRUSTE MIT PORTWEINJUS</b> LEICHTE RAHMPOLENTA GEMÜSEBOUQUET	41.--	48.--

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

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

# FRÜHSOMMERMENU

4 - GANG - MENU 75.-- / PERSON

WEISSE SPARGELCRÈMESUPPE

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

LAMMFILETS IN KRÄUTERKRUSTE MIT PORTWEINJUS  
LEICHTE RAHMPOLENTA  
GEMÜSEBOUQUET

JOGHURT MASCARPONE CRÈME  
MIT PASSIONSFRUCHT & JOHANNISBEEREN

# GOURMET - MENU

AB 2 PERSONEN

6 - GANG - MENU 108.-- / PERSON

VEGANER TABOULÉ - SALAT MIT COUSCOUS, GURKEN & TOMATEN  
PEPERONI, ZUCCHETTI, LIMETTE, MINZE UND OLIVENÖL, HUUSBROT

WEISSWEIN - SAFRANSCHAUMSUPPE  
MIT EINEM SAUTIERTEN ZANDERFILET

BLACK TIGER RIESENCREVETTEN AL AJILLO  
AUF LINGUINI

HAUSGEMACHTES HIMBEERSORBET MIT PROSECCO

RINDSFILET VOM GRILL AUF WEISSEN SPARGELN  
SAUCE HOLLANDAISE  
FRITIERTE KARTOFFEL - GREYERZER - KRAPPEN

WEISSES SCHOKOLADENPARFAIT MIT ROSA PEFFER  
UND RHABARBER - KOMPOTT

# 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
	SUSANNE GRETER, YVONNE BUCHELI
LEHRLING 3. LEHRJAHR:	STEVEN HÖFELMANN
LEHRLING 1. LEHRJAHR:	HARLEY MORAN WERFFELI
WERTERHALTUNG:	JENS BÖHLER, REZAEI NASROLLAH