

# 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 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.--
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	<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 MIT FEINER DATTEL - ERDNUSSKRUSTE</b>	36.--	42.--
	AUF SAUTIERTEM BLATTSPINAT, MIT SALZKARTOFFELN		
28	(L) <b>ASIATISCHE RIESENCREVETTEN MIT PIKANTER SAUCE</b>	42.--	49.--
	IM KARTOFFEL - KÖRBLI, BASMATIREIS		

## VEGETARISCH

97	(V,G) <b>ÜBERBACKENE GRIESS - GNOCCHI MIT WURZELGEMÜSE</b>		26.--
99	(V) <b>GEMÜSETELLER MIT PILZ-PASTETLI &amp; KARTOFFEL-KROKETTEN</b>		29.--

## 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</b>		21.--
86	(G,L) <b>SCHWEINS - STEAK</b>		26.--
87	(G,L) <b>ZARTES SCHWEIZER POULETBRÜSTCHEN</b>		21.--
88	(G,L) <b>CREVETTEN - SPIESS</b>		32.--
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>		35.--
92	<b>SCHWEINS - CORDON - BLEU NATUR</b>		24.--
(1..)	(G) <b>ALS FITNESSTELLER 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) 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)	<b>RINDSFILET VOM GRILL</b> MIT RASSIGER PFEFFERSAUCE KLEINE POMMES DAUPHINES & GEMÜSEBOUQUET	51.--	58.--
42		<b>SAUTIERTE KALBS - LEBERLI MIT BRAUNER BUTTER</b> RÖSTI MIT GRILLIERTEN SPECKTRANCHEN	39.--	46.--
43		<b>LAMMFILETS IN KRÄUTERKRUSTE</b> AUF WURZELGEMÜSE, PORTWEINJUS ÜBERBACKENE GRIESS - GNOCCHI	41.--	48.--
44	(G)	<b>SWISS PRIM SCHWEINS - FILET</b> <b>VOM FEIERABENDHOF IN RICKENBACH</b> AUF SAUTIERTEM BLATTSPINAT ARMAGNAC SAUCE KLEINE POMMES DAUPHINES	39.--	46.--

## VOGELSANG - HITS

		<b>CHATEAUBRIAND NACH CHEF'S ART</b> 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		<b>RINDS - FILET - GULASCH STROGANOW</b> TROCKENREIS	42.--	49.--
91		<b>SCHWEINSSCHNITZEL PANIERT</b> POMMES FRITES		26.--
		<b>SCHWEINSRAHMSCHNITZEL</b>		
93		MIT NUDELN UND PFIRSICH		29.--
38		MIT NUDELN UND GEMÜSE		36.--
94		<b>RIZ CASIMIR</b> 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

SWISS PRIM SCHWEINS - FILET  
AUF SAUTIERTEM BLATTSPINAT  
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

HAUSGEMACHTE WINTER - GEWÜRZGLACÉ  
MIT ZWETSCHGEN - KOPFOT & RAHM

## 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 SAUTIERTEM BLATTSPINAT

\* HAUSGEMACHTES MANDARINENSORBET MIT PROSECCO

RINDSFILET VOM GRILL  
MIT RASSIGER PFEFFERSAUCE  
KLEINE POMMES DAUPHINES & GEMÜSEBOUQUET

\* KLEINER KÄSE - TELLER

VARIATION AUS UNSERER PATISSERIE

KÜCHENCHEF: PATRICK HERGER  
CHEF GARDE MANGER: DAMJAN MASTEN  
KOCHLEHRLINGE 3. LEHRJAHR: CÉLINE  
KOCHLEHRLINGE 2. LEHRJAHR: STEVEN  
WERTERHALTUNG: JENS, JOAO  
AUSHILFEN, RENATA HERGER, SUSANNE GRETER

SOUS CHEF: ALEC BAUMGARTNER  
CHEF TOURNANT: SIMON HUNZIKER  
TOURNANTS: SANDRA HÄFLIGER  
LEA WIGGER, LUANA MATTER  
ALBION KALOSHI, PASCAL JENNI,  
PASCAL STÖCKLI, SEBASTIAN VON ROHR

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.