

# HERBST 2022

## SUPPEN

6	(V)	KÜRBISCRÈMESUPPE MIT KÜRBISKERN - INGWER - KROKANT	13.--
8		CONSOMMÉ MIT TRÜFFEL - FAGOTTINI UND GEMÜSE - JULIENNE	13.--

## KALTE VORSPEISEN

10	(G,L)	BEEFSTEAK TARTAR MIT COGNAC RASSIG GEWÜRZT, TOAST & BUTTER	25.--	(ALS HAUPTGANG)	39.--
11	(L)	HAUSGEBEIZTER GRAVED - LACHS, TOAST & BUTTER MIT HONIG - SENF - SAUCE	25.--	(ALS HAUPTGANG)	39.--
12		HIRSCH - CARPACCIO MIT KRÄUTER - PESTO GEHOBELTER SPRINZ, GERÖSTETE PINIENKERNE UND GARTENKRESSE	25.--		

## WARME VORSPEISEN

15		EGLIFILETS IM BIERTEIG GEBACKEN SALZKARTOFFELN TARTAR - SAUCE	18.--
16		SEMPACHER BALCHENFILETS AN WEISSWEINSAUCE TROCKENREIS & RAHMSPINAT	18.--
19	(G,L)	RIESENCREVETTEN MIT KNOBLAUCH UND CHILI AUF KÜRBISRAVIOLI MIT FRITIERTEM FEDERKOHL	25.--

## SALATE

				MINI	
(G)		GRÜNER KOPFSALAT MIMOSA, FRANZÖSISCHES DRESSING	10.--		12.--
(G)		GEMISCHTER SALAT MIMOSA, FRANZÖSISCHES DRESSING	12.--		15.--
(G)		NÜSSLISALAT MIMOSA, FRANZÖSISCHES DRESSING	12.--		15.--
		NÜSSLISALAT BALSAMICO - DRESSING MIT SPECK & CROÛTONS	14.--		17.--
(G)		GEMISCHTE BLATTSALATE MIT LEICHTEM BAUMNUSSDRESSING HONIG - FEIGEN & BLUE STILTON	14.--		17.--

(V)EGETARISCH

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

# HERBST

## FISCHE & KRUSTENTIERE

		MINI	
25	<b>EGLIFILETS IM BIERTEIG GEBACKEN</b> TARTAR - SAUCE, SALZKARTOFFELN	37.--	43.--
26	<b>SEMPACHER BALCHENFILETS AN WEISSWEINSAUCE</b> TROCKENREIS & RAHMSPINAT	33.--	39.--
28	(L) <b>RIESENCREVETTEN MIT KNOBLAUCH UND CHILI</b> AUF KÜRBISRAVIOLI MIT FRITIERTEM FEDERKOHLE	43.--	49.--

## GRILLADEN & FITNESS - TELLER

81	(G,L) FILET - BEEFSTEAK		46.--
82	(G,L) KALBS - STEAK VOM NIERSTÜCK		43.--
83	(G,L) LAMM - FILETS		33.--
84	(G,L) KALBS - SCHNITZEL VOM NIERSTÜCK		37.--
85	(G,L) SCHWEINS - SCHNITZEL VOM NIERSTÜCK		25.--
86	(G,L) SCHWEINS - STEAK VOM NIERSTÜCK		27.--
87	(G,L) ZARTES SCHWEIZER POULETBRÜSTCHEN		25.--
89	ZANDER - KNUSPERLI (FRITIERT), SAUCE TARTAR		25.--

ZU ALLEN GRILLADEN SERVIEREN WIR CAFÉ DE PARIS - BUTTER

90	KALBS - CORDON - BLEU NATUR		38.--
92	SCHWEINS - CORDON - BLEU NATUR		28.--
(1..)	(G) <b>ALS FITNESSSTELLER MIT REICHHALTIGEM SALAT</b>		+11.--

MIT BÉARNAISE SAUCE (G) 4.--, MIT PILZRAHMSAUCE 4.--, MIT PORTWEINJUS (G) 4.--  
DAZU POMMES FRITES (G,L), CROQUETTES, NUDELN, TROCKENREIS (G,L) 6.--  
ZWEI GEMÜSE (G) 5.--, DAZU GEMÜSE (G) 9.--  
DAZU SPÄTZLI 6.--, ROTKRAUT 3.50, MARRONI (G) 2.50

## VEGETARISCH

49	(V) <b>VEGETARISCHER HERBST - TELLER</b>		34.--
	PILZPASTETLI MIT WILDRAHMSAUCE, SPÄTZLI IN BUTTER APFEL MIT PREISELBEEREN, ROTWEINBIRNE, TRAUBEN, GEBACKENE ZWETSCHGE ROSENKOHL, ROTKRAUT, MARRONI, APFEL - RÖSTI		
99	(V) <b>GEMÜSETELLER, PASTETLI MIT PILZRAGOUT</b> UND KARTOFFEL - KROKETTEN		32.--

(V)EGETARISCH

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

# HERBST

## WILD - SPEZIALITÄTEN

		MINI	
45	<b>REHRÜCKEN VOGELSANG AM TISCH FLAMBIERT &amp; TRANCHIERT</b> IN 2 GÄNGEN SERVIERT (AB 2 PERSONEN) WILDRAHMSAUCE, SPÄTZLI IN BUTTER GEBRATEN, ROTKRAUT, MARRONI, ROSENKOHL, GEBACKENE ZWETSCHGE, APFEL - RÖSTI, ROTWEINBIRNE, TRAUBEN (NICHT AUF DER GARTENTERRASSE, ZUBEREITUNGSZEIT: 15 MINUTEN)		76.--
46	<b>REHSCHNITZEL - MÉDAILLONS VOM ENTRECÔTE</b> WILDRAHMSAUCE, SPÄTZLI IN BUTTER GEBRATEN, APFEL & BIRNE MIT PREISELBEEREN, ROTKRAUT, MARRONI, ROSENKOHL	51.--	58.--
47	<b>REHPFEFFER JÄGER - ART</b> SPÄTZLI IN BUTTER GEBRATEN APFEL & BIRNE MIT PREISELBEEREN	35.--	42.--
48	<b>REHGESCHNETZELTES AN FEINER WILDRAHMSAUCE</b> SPÄTZLI IN BUTTER GEBRATEN, APFEL & BIRNE MIT PREISELBEEREN	42.--	49.--
49	<b>VEGETARISCHER HERBST - TELLER</b> PILZPASTETLI MIT WILDRAHMSAUCE, SPÄTZLI IN BUTTER GEBRATEN APFEL MIT PREISELBEEREN, ROTWEINBIRNE, TRAUBEN, GEBACKENE ZWETSCHGE ROSENKOHL, ROTKRAUT, MARRONI, APFEL - RÖSTI		34.--

## 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	45.--	52.--
42	<b>GRILLIERTES KALBS - STEAK VOM NIERSTÜCK</b> AUF KÜRBISRAVIOLI MIT FRITIERTEM FEDERKOHL MIT PIKANTER JACK DANIELS SAUCE	49.--	56.--
91	<b>SCHWEINSSCHNITZEL PANIERT</b> POMMES FRITES		31.--
38	<b>SCHWEINSRAHMSCHNITZEL</b> MIT PILZRAHMSAUCE, BUTTER - NUDELN & GEMÜSEBOUQUET		37.--

(V)EGETARISCH

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

# WILDMENU

4 - GANG - MENU 83.-- / PERSON

KÜRBISCRÈMESUPPE  
MIT KÜRBISKERN - INGWER - KROKANT

NÜSSLISALAT BALSAMICO - DRESSING  
MIT SPECK & CROÛTONS

REHSCHNITZEL - MÉDAILLONS VOM ENTRECÔTE  
WILDRAHMSAUCE, SPÄTZLI IN BUTTER GEBRATEN,  
APFEL & BIRNE MIT PREISELBEEREN, ROTKRAUT, MARRONI, ROSENKOHL

WILLISAUER RINGLI - PARFAIT  
MIT WALDBEERSAUCE

# GOURMET - MENU

6 - GANG - MENU 108.-- / PERSON

HIRSCH - CARPACCIO MIT KRÄUTER - PESTO  
GEHOBELTER SPRINZ, GERÖSTETE PINIENKERNE UND GARTENKRESSE

CONSOMMÉ MIT TRÜFFEL - FAGOTTINI  
UND GEMÜSE - JULIENNE

RIESENCREVETTEN MIT KNOBLAUCH UND CHILI  
AUF KÜRBISRAVIOLI MIT FRITIERTEM FEDERKOHL

HAUSGEMACHTES HIMBEERSORBET MIT PROSECCO

RINDSFILET VOM GRILL  
SAUCE BÉARNAISE  
KARTOFFEL - KROKETTEN & GEMÜSEBOUQUET

HAUSGEMACHTES BIRNEN TIRAMISU  
MIT WENIG WILLIAMS UND ZARTBITTER SCHOKOLADEN - BRÖSEL

## 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, ADRIAN RÜEGGER, STEVEN HÖFELMANN SUSANNE GRETER, YVONNE BUCHELI
LEHRLING 2. LEHRJAHR:	HARLEY MORAN WERFFELI
WERTERHALTUNG:	JENS BÖHLER, REZAEI NASROLLAH

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: CH, IRLAND, AUSTRALIEN; SCHWEIN, KALB, POULET: CH; LAMM: AUSTRALIEN, WILD: D, Ö  
BALCHEN: CH; LACHS: GB; LOUP DE MER: F; EGLI: D; CREVETTEN: VIETNAM  
FLEISCH AUS EINEM IMPORTLAND KANN MIT HORMONEN ALS LEISTUNGSFÖRDERER UND/ODER MIT  
ANTIBIOTIKA UND/ODER ANDEREN ANTIMIKROBIELLEN LEISTUNGSFÖRDERERN ERZEUGT WORDEN SEIN.