

SOMMER



SUPPEN

6	(V,G)	Zitronengras Kokossuppe mit einer sautierten Riesencrevette	13.-- 16.--
8	(V)	Grüne Erbsensuppe mit Minze und gerösteten Pinienkernen	13.--
9		Consommé mit Trüffel - Fagottini und Gemüse - Julienne	13.--

KALTE VORSPEISEN

10	(G,L)	Beefsteak Tatar rassig gewürzt mit Cognac	26.--
20		Toast & Butter	(als Hauptgang) 41.--
11	(G,L)	Hausgebeizter Graved - Lachs, Toast & Butter	26.--
21		mit Honig - Senf - Sauce	(als Hauptgang) 41.--
12	(G,L)	Fein aufgeschnittener Kalbsbraten mit Brunnenkresse	26.--
		Leichte Gemüse Vinaigrette & Pesto	(als Hauptgang) 41.--

WARME VORSPEISEN

15		Eglifilets im Bierteig gebacken Salzkartoffeln & Broccoli, Tartar - Sauce	19.--
16	(G)	Sempacher Balchenfilets pochiert mit Weissweinsauce Trockenreis & Rahmspinat	19.--
17	(G, L)	Gebratenes Loup de mer Filet Zucchini Gemüse mit Cherrytomaten, Weissweinsauce	19.--

SALATE

			mini	
(V,G)		Grüner Kopfsalat Mimosa, französisches Dressing	10.--	13.--
(V,G)		Gemischter Salat Mimosa, französisches Dressing	12.--	16.--
(G,L)		Tomatensalat mit Mozzarella Weisses Balsamico Dressing mit Basilikum	14.--	18.--
(G,L)		Gemischte Blattsalate mit leichtem Honig Distelöl Dressing frische Melonen und Landrauch Rohschinken	14.--	18.--

(V)egetarisch

auf Wunsch: (G)lutenfreie Zubereitung möglich, (L)aktosefreie Zubereitung möglich

SOMMER

FISCHE & KRUSTENTIERE

25		Eglifilets im Bierteig gebacken	mini	
		Salzkartoffeln & Broccoli, Tartar - Sauce	37.--	43.--
26	(G)	Sempacher Balchenfilets pochiert mit Weissweinsauce	37.--	43.--
		Trockenreis & Rahmspinat		
27	(G;L)	Gebratene Loup de mer Filets mit Weissweinsauce	39.--	45.--
		ZucchiniGemüse mit Cherrytomaten & Limetten Rahm Nüdeli		

VEGETARISCH

97	(V,L)	Limetten Rahm Nüdeli		29.--
		ZucchiniGemüse mit Cherrytomaten, Geriebener Parmesan		
99	(V)	Gemüseteller und Pastetli mit Pilzragout		34.--
		Kartoffel - Kroketten		

GRILLADEN & FITNESS - TELLER

81	(G,L)	Filet Beefsteak		47.--
82	(G,L)	Kalbs Steak		47.--
83	(G,L)	Lamm Filets		34.--
84	(G,L)	Kalbs Schnitzel vom Nierstück		41.--
85	(G,L)	Schweins Schnitzel vom Nierstück		26.--
87	(G,L)	Zarte Schweizer Pouletbrust Schnitzel		26.--
89		Zander Knusperli (fritiert), Sauce Tartar		26.--
		Zu allen Grilladen servieren wir Café de Paris - Butter		
90		Kalbs Cordon bleu vom Nierstück		41.--
		mit Greyerzer AOC extra salé, 18 Monate Höhlengereift		
92		Schweins Cordon bleu vom Nierstück		31.--
		mit Greyerzer AOC extra salé, 18 Monate Höhlengereift		
(1..)	(G)	Als Fitnesssteller mit reichhaltigem Salat		+13.--
		Béarnaise Sauce (G) 5.--, Pilzrahmsauce 4.--, Portweinjus 4.--		
		Pommes frites (G,L), Kroketten, Nudeln, Trockenreis (G,L) 6.--		
		Zwei Gemüse (G) 5.--, Gemüse garnitur (G) 9.--		
		Limetten Rahm Nüdeli 6.--, ZucchiniGemüse mit Cherrytomaten 6.--		

(V)ege tarisch

auf Wunsch: (G)lutenfreie Zubereitung möglich, (L)aktosefreie Zubereitung möglich

SOMMER

SAISON - SPEZIALITÄTEN

41	Tranchiertes Rindsfilet vom Grill mit Pfeffer - Sauce Frittierte Kartoffel - Kroketten Gemüsebouquet	mini 56.--	63.--
42	Kalbshohrückensteak vom Grill, Portweinjus mit sautierten Eierschwämmli Limetten Rahm Nüdeli & Gemüsebouquet	45.--	52.--
43	Lammfilets in Kräuterkruste mit Portweinjus Limetten Rahm Nüdeli Zucchini Gemüse mit Cherrytomaten	42.--	49.--

VOGELSANG - HITS

	Chateaubriand nach Chef's Art am Tisch flambiert & tranchiert (ab 2 Personen) Hausgemachte Sauce Béarnaise Kartoffel - Kroketten, Gemüse garnitur	mini	
35		in einem Gang serviert	68.--
36		in 2 Gängen serviert	76.--
235	Chateaubriand auf der Gartenterrasse Am Stück gebraten, in der Küche flambiert (ab 2 Personen)	in einem Gang serviert	68.--
31	Rindsfilet Gulasch mit pikanter Stroganow Sauce Trockenreis & Broccoli	46.--	53.--
91	Schweinschnitzel paniert vom Nierstück mit Pommes frites		32.--
38	Schweinsrahmschnitzel vom Nierstück mit Pilzrahmsauce, Butter - Nudeln & Gemüsebouquet		38.--

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inkl. 8.1% 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, Loup de mer: GB; Egli: Türkei; Zander: Estland

Fleisch aus einem Importland kann mit Hormonen als Leistungsförderer und/oder mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Wir beziehen unser Brot von den Bäckereien Zwysigg und Willy in Sempach.

(V)egetarisch

auf Wunsch: (G)lutenfreie Zubereitung möglich, (L)aktosefreie Zubereitung möglich

SOMMERMENU

4 - Gang - Menu 81.--

Grüne Erbsensuppe mit Minze
und gerösteten Pinienkernen

Tomatensalat mit Mozzarella
Weisses Balsamico Dressing mit Basilikum

Kalbshohrückensteak vom Grill, Portweinjus
mit sautierten Eierschwämmli
Limetten Rahm Nüdeli & Gemüsebouquet

Aprikosen Johannisbeer Kompott
mit Holunderblüten Joghurtglacé, Schlagrahm

WM - MENU

6 - Gang - Gourmet - Menu 121.--

Fein aufgeschnittener Kalbsbraten mit Brunnenkresse
Leichte Gemüse Vinaigrette & Pesto

Zitronengras Kokossuppe
mit einer sautierten Riesencrevette

Gebratenes Loup de mer Filet
Zucchini Gemüse mit Cherrytomaten, Weissweinsauce

Hausgemachtes Mangosorbet mit Prosecco

Tranchiertes Rindsfilet vom Grill mit Pfeffer - Sauce
Frittierte Kartoffel - Kroketten
Gemüsebouquet

Kirsch Liqueur Parfait
mit Streuselkuchen & Schlagrahm

UNSERE WM - MANNSCHAFT

Trainer & Teamchef: Patrick Herger
Spieler-Trainer & Coach: Samuel Galliker
Goalie: Sandra Häfliger
Goal-Getter: David Pérez, Florian Kirner
Spielmacher: Jens Böhler, Michael Wyssen
Abwehr-Chef & Libero: Ante Gujic
Mittelfeldstrategen: Yvonne Bucheli, Margrit Stöckli, Petra Wyssen
Youngstars: Silvan Rogger, Valerija Hristova,
Jeanette Hagmann, Jaden Meyer
Joker: Renata Bujar, Benjamin Krebs