

WINTER

SUPPEN

6	(V)	Rote Thai - Curry - Kokossuppe	13.--
7		mit einer sautierten Riesencrevette	16.--
8	(V)	Lauchcrèmesuppe mit Knoblauchbaguette	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)	Zartes Vitello Tonnato mit eingelegten Eierschwämmli an leichter Thonsauce	26.-- (als Hauptgang) 41.--

WARME VORSPEISEN

15		Eglifilets im Bierteig gebacken Salzkartoffeln & Broccoli, Tartar - Sauce	18.--
16	(G)	Sempacher Balchenfilets an Weissweinsauce Trockenreis & Rahmspinat	18.--
16	(G;L)	Asiatische Riesencrevetten Sweet Chilli Sauce im Kartoffelnestli	24.--

SALATE

			mini	
(V,G)		Grüner Kopfsalat Mimosa, französisches Dressing	10.--	13.--
(V,G)		Gemischter Salat Mimosa, französisches Dressing	12.--	16.--
(G)		Nüsslisalat Mimosa, französisches Dressing	13.--	16.--
(G,L)		Nüsslisalat mit sautierten Jakobsmuscheln auf Sesamvinaigrette mit Ananas	15.--	19.--
(G,L)		Burratini auf Randencarpaccio mit Pinienkernen weisses Balsamico mit Eicher Rapsöl		17.--

(V)vegetarisch

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

WINTER

FISCHE & KRUSTENTIERE

25		Eglifilets im Bierteig gebacken Salzkartoffeln & Broccoli, Tartar - Sauce	mini 37.--	43.--
26	(G)	Sempacher Balchenfilets pochiert mit Weissweinsauce Trockenreis & Rahmspinat	33.--	39.--
28	(G;L)	Asiatische Riesencrevetten Sweet Chilli Sauce im Kartoffelnestli, Basmati Reis	45.--	51.--

VEGETARISCH

97	(V,G)	Asiatisches Gemüse Sweet Chilli Sauce im Kartoffelnestli, Basmati Reis		27.--
99	(V)	Gemüseteller und Pastetli mit Pilzragout Kartoffel - Kroketten		34.--

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		39.--
85	(G,L)	Schweins - Schnitzel vom Nierstück		26.--
87	(G,L)	Zarte Schweizer Pouletbrust Schnitzel		26.--
89		Zander - Knusperli (frittiert), Sauce Tartar		26.--

Zu allen Grilladen servieren wir Café de Paris - Butter

90		Kalbs Cordon bleu vom Nierstück mit Greyerzer AOC extra salé, 18 Monate Höhlengereift		39.--
92		Schweins Cordon bleu vom Nierstück mit Greyerzer AOC extra salé, 18 Monate Höhlengereift		29.--
(1..)	(G)	Als Fitnessteller mit reichhaltigem Salat Béarnaise Sauce (G) 4.--, Pilzrahmsauce 4.--, Portweinjus 4.-- Pommes frites (G,L), Kroketten, Nudeln, Trockenreis (G,L) 6.-- Zwei Gemüse (G) 5.--, Gemüse garnitur (G) 9.-- gratinierte Griess - Gnocchi 6.--, Champagner Saucerkraut 6.--		+13.--

(V)egetarisch

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

WINTER

SAISON - SPEZIALITÄTEN

41	Rindsfilet Rossini mit gebratener Entenleber und Portweinjus Kartoffel - Kroketten & Gemüsebouquet	mini 61.--	67.--
42	Kalbshohrückensteak vom Grill mit pikanter Jack Daniels Sauce Kartoffel - Kroketten & Gemüsebouquet	45.--	51.--
43	(G) Zarter Tafelspitz mit Meerrettichsauce Salzkartoffeln & Champagner Sauerkraut	33.--	39.--
44	Lammfilets in Kräuterkruste Gratinierte Griess - Gnocchi & Gemüsebouquet Portweinjus	41.--	48.--

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.--
31	Rindsfilet Gulasch mit pikanter Stroganow Sauce Trockenreis & Broccoli	46.--	53.--
91	Schweinschnitzel paniert vom Nierstück mit Pommes frites		31.--
38	Schweinsrahmschnitzel vom Nierstück mit Pilzrahmsauce, Butter - Nudeln & Gemüsebouquet		37.--

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: Irland, Australien
Balchen: Sempachersee; Lachs: GB; Egli: Türkei; Crevetten: Vietnam, Zander: Polen

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

WINTERMENU

4 - Gang - Menu 82.--

Rote Thai - Curry - Kokossuppe
mit einer sautierten Riesencrevette

Burratini auf Randencarpaccio mit Pinienkernen
weisses Balsamico mit Eicher Rapsöl

Kalbshohrückensteak vom Grill
mit pikanter Jack Daniels Sauce
Kartoffel - Kroketten & Gemüsebouquet

Stracciatella Parfait
mit Baileys und exotischem Fruchtsalat

GOURMET - MENU

7 - Gang - Gourmet - Menu 125.--

5 - Gang - Gourmet - Menu (ohne *) 105.--

Zartes Vitello Tonnato mit eingelegten Eierschwämmli
an leichter Thonsauce

Consommé mit Trüffel - Fagottini
und Gemüse - Julienne

Asiatische Riesencrevetten Sweet Chilli Sauce
im Kartoffelnestli

* Hausgemachtes Passionsfruchtsorbet mit Prosecco Rosé

Chateaubriand im Tisch flambiert nach Chef's Art
Hausgemachte Sauce Béarnaise
Kartoffel - Kroketten, Gemüse garnitur

* Lenker Bleu
mit Honig - Nüssen & Früchtebrot

Weisses Tobleronemousse
mit marinierten Orangen

UNSER KÜCHEN - TEAM

Küchenchef:	Patrick Herger
Sous – Chef:	Damjan Masten
Chef Entremetier:	Jack Bolliger
Tournants:	Sandra Häfliger, Jens Böhler, Mykyta Rudov, Matthieu Hofmann, Harley Werffeli, Marco Lienhard, Kevin Ott, Yvonne Bucheli, Margrit Stöckli
2. Lehrjahr:	Silvan Rogger, Valerija Hristova
1. Lehrjahr:	Selina Ambühl
Werterhaltung:	Rezaei Nasrollah Renata Bujar, Elena Silisteanu