

FRÜHLING



SUPPEN

6	(V,G)	Frühlingszwiebel - Weissweinsuppe mit sautierter Riesencrevette	13.-- 17.--
7	(V,G)	Rüeblicurrycrèmesuppe mit gerösteten Mandeln	13.--
9		Consommé mit rotem Porto Flädli mit frischem Bärlauch vom Trienger Tobel	13.--

KALTE VORSPEISEN

10	(G,L)	Beefsteak Tatar rassig gewürzt mit Cognac	25.--
20		Toast & Butter	(als Hauptgang) 39.--
11	(G,L)	Hausgebeizter Graved - Lachs, Toast & Butter	25.--
21		mit Honig - Senf - Sauce	(als Hauptgang) 39.--
12	(V,G,L)	Veganer Taboulé - Salat mit Couscous, Gurken, Tomaten Peperoni, Limette, Minze und Olivenöl	19.--

WARME VORSPEISEN

15		Eglifilets im Bierteig gebacken Salzkartoffeln, Tartar - Sauce	18.--
16	(G)	Sempacher Balchenfilets an Weissweinsauce Trockenreis & Rahmspinat	18.--
17	(G)	Gebratene Riesencrevetten auf grünen Spargeln mit pikantem Mango Papaya Chutney	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.--
(G,L)		Salatbouquet Honig - Distelöl - Dressing mit grünen Spargeln & Landrauchroschinken	14.--	17.--

(V)egetarisch

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

FRÜHLING

FISCHE & KRUSTENTIERE

25		Eglifilets im Bierteig gebacken Tartar - Sauce, Salzkartoffeln & Broccoli	mini 37.--	43.--
26	(G)	Sempacher Balchenfilets pochiert mit Weissweinsauce Trockenreis & Rahmspinat	33.--	39.--
27	(G)	Gebratene Riesencrevetten auf grünen Spargeln mit pikantem Mango Papaya Chutney	45.--	52.--

VEGETARISCH

97	(V)	Rahm - Nüdeli mit frischem Bärlauch vom Trienger Tobel und grünen Spargeln		29.--
99	(V)	Gemüseteller mit Pilz - Pastetli und Kartoffel - Kroketten		32.--

GRILLADEN & FITNESS - TELLER

81	(G,L)	Filet - Beefsteak		46.--
82	(G,L)	Kalbs - Steak		43.--
83	(G,L)	Lamm - Filets		33.--
84	(G,L)	Kalbs - Schnitzel vom Nierstück		37.--
85	(G,L)	Schweins - Schnitzel vom Nierstück		25.--
87	(G,L)	Zarte Schweizer Pouletbrust Schnitzel		25.--
89		Zander - Knusperli (fritiert), Sauce Tartar		25.--

Zu allen Grilladen servieren wir Café de Paris - Butter

90		Kalbs Cordon bleu vom Nierstück mit Greyerzer AOC extra salé, 25 Monate Höhlengereift		39.--
92		Schweins Cordon bleu vom Nierstück mit Greyerzer AOC extra salé, 25 Monate Höhlengereift		29.--
(1..)	(G)	Als Fitnesssteller mit reichhaltigem Salat Béarnaise Sauce (G) 4.--, Pilzrahmsauce 4.--, Portweinjus 4.-- Pommes frites (G,L), Croquettes, Nudeln, Trockenreis (G,L) 6.-- Zwei Gemüse (G) 5.--, Gemüse garnitur (G) 9.-- Rahm - Nüdeli mit frischem Bärlauch 7.--, grüne Spargeln (G,L) 7.--		+11.--

(V)egetarisch

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

FRÜHLING

SAISON - SPEZIALITÄTEN

41	Kalbssteak vom Grill mit Sauce Hollandaise auf grünen Spargeln Frittierte Kartoffel - Krokette	mini 49.--	56.--
42	Rinds - Entrecôte mit Café de Paris gratiniert Pommes Frites		49.--
43	Rosa gebratene Lammfilets mit Portweinjus Rahm - Nüdeli mit frischem Bärlauch vom Trienger Tobel Gemüsebouquet	41.--	48.--

VOGELSANG - HITS

	Chateaubriand nach Chef's Art am Tisch flambiert & tranchiert (ab 2 Personen) Hausgemachte Sauce Béarnaise Kartoffel - Krokette, 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		31.--
38	Schweinsrahmschnitzel vom Nierstück mit Pilzrahmsauce, Butter - Nudeln & Gemüsebouquet		37.--

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inkl. 7.7% Mwst. (8.1% ab 1.1. 2024)

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

FRÜHLINGSMENU

4 - Gang - Menu 78.-- / Person

Rüeblicurrycrèmesuppe
mit gerösteten Mandeln

Salatbouquet Honig - Distelöl - Dressing
mit grünen Spargeln & Landrauchrohschinken

Rosa gebratene Lammfilets mit Portweinjus
Rahm - Nüdeli mit frischem Bärlauch vom Trienger Tobel
Gemüsebouquet

Hausgemachte Holunderblüten - Joghurt Glacé
mit marinierten Erdbeeren

GOURMET - MENU

6 - Gang - Menu 118.-- / Person (ab 2 Personen)
Wir flambieren nicht auf der Gartenterrasse

Veganer Taboulé - Salat mit Couscous, Gurken, Tomaten
Peperoni, Limette, Minze und Olivenöl

Consommé mit rotem Porto
Flädli mit frischem Bärlauch vom Trienger Tobel

Gebratene Riesencrevetten auf grünen Spargeln
mit pikantem Mango Papaya Chutney

Hausgemachtes Waldbeersorbet mit Mirabeau Rosé Gin

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

Kleine Dessert - Variation
aus unserer Patisserie

UNSER KÜCHEN - TEAM

Küchenchef:	Patrick Herger
Sous – Chef:	Damjan Masten
Chef Entremetier:	Jack Bolliger
Chef Garde Manger:	Silvan Najer
Tournants:	Sandra Häfliger, Renato Haberstich Susanne Greter, Jens Böhler, Mykyta Rudov Yvonne Bucheli, Margrit Stöckli
Lehrling 3. Lehrjahr:	Harley Moran Werffeli
Lehrlinge 1. Lehrjahr:	Silvan Rogger, Valerija Hristova
Werterhaltung:	Rezaei Nasrollah, Rezaei Omid