

# FRÜHLING



## SUPPEN

6	(V,G)	Weisse Spargelcrèmesuppe mit Streifen vom geräuchtem Lachsfilet	13.-- 15.--
7	(V,G)	Erbsensuppe mit Lillet, Minze & Pinienkernen	13.--
9		Consommé mit hausgemachten Bärlauch - Knödel	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	(G,L)	Zartes Kaltes Roastbeef mit Gemüse Vinaigrette	25.-- (als Hauptgang) 39.--

## WARME VORSPEISEN

15		Eglifilets im Bierteig gebacken Salzkartoffeln, Tartar - Sauce	18.--
16	(G)	Sempacher Balchenfilets an Weissweinsauce Trockenreis & Rahmspinat	18.--
17	(G)	Weisse Spargeln mit Sauce Hollandaise Landrauch - Rohschinken	23.--

## SALATE

			mini	
(V,G)		Grüner Kopfsalat Mimosa, französisches Dressing	10.--	12.--
(V,G)		Gemischter Salat Mimosa, französisches Dressing	12.--	15.--
(V,G)		Salatbouquet mit leichtem Erdbeerdressing Frischkäsekugeln in geröstetem Sesam	14.--	17.--
(V,G)		Eisberg Salat mit Avocado Leichtes Honig Distelöl Dressing	13.--	16.--

(V)egetarisch

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

# FRÜHLING

## FISCHE & KRUSTENTIERE

25		<b>Eglifilets im Bierteig gebacken</b>	mini	
		Tartar - Sauce, Salzkartoffeln & Broccoli	37.--	43.--
26	(G)	<b>Sempacher Balchenfilets pochiert mit Weissweinsauce</b>	33.--	39.--
		Trockenreis & Rahmspinat		
28	(G)	<b>Gebratene Black Tiger Riesencrevetten</b>	44.--	51.--
		Weisse Spargeln mit Sauce Hollandaise, Salzkartoffeln		

## SPARGELN & VEGETARISCH

241	(G)	<b>Frische Weisse Spargeln</b>	Gemüse Vinaigrette	31.--	38.--
243	(G)		Sauce Hollandaise	32.--	39.--
245	(G,L)	Beilagen zu den Spargeln	Gekochter Schinken		6.--
246	(G,L)		Rohschinken		7.--
247	(G,L)		Graved Lachs		11.--
99	(V)	<b>Gemüseteller und Pastetli mit Pilzragout</b>			32.--
		Kartoffel - Kroketten			

## 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 (frittiert), Sauce Tartar			25.--
		Zu allen Grilladen servieren wir Café de Paris - Butter			
90		<b>Kalbs Cordon bleu vom Nierstück</b>			39.--
		mit Greyerzer AOC extra salé, 25 Monate Höhlengereift			
92		<b>Schweins Cordon bleu vom Nierstück</b>			29.--
		mit Greyerzer AOC extra salé, 25 Monate Höhlengereift			
(1..)	(G)	<b>Als Fitnessteller mit reichhaltigem Salat</b>			+11.--
		Béarnaise Sauce (G) 4.--, Pilzrahmsauce 4.--, Portweinjus 4.--			
		Pommes frites (G,L), Kroketten, Nudeln, Trockenreis (G,L) 6.--, Griess - Gnocchi 7.--			
		Zwei Gemüse (G) 5.--, Gemüse garnitur (G) 9.--, Weisse Spargeln (G) 12.--			

(V)vegetarisch

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

# FRÜHLING

## SAISON - SPEZIALITÄTEN

41	<b>Rindsfilet vom Grill auf weissen Spargeln</b> Sauce Hollandaise Frittierte Kartoffel - Krokette	mini 52.-- 59.--
42	<b>Kalbssteak vom Grill</b> mit pikanter Jack Daniels Sauce Frittierte Kartoffel - Krokette & Gemüsebouquet	49.-- 56.--
43	<b>Lammfilets in Kräuterkruste mit Portweinjus</b> Gratinierte Griess - Gnocchi Gemüsebouquet	41.-- 48.--

## VOGELSANG - HITS

	<b>Chateaubriand nach Chef's Art</b> 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	<b>Chateaubriand auf der Gartenterrasse</b> Am Stück gebraten, in der Küche flambiert (ab 2 Personen)	in einem Gang serviert 68.--
31	<b>Rindsfilet Gulasch mit pikanter Stroganow Sauce</b> Trockenreis & Broccoli	46.-- 53.--
91	<b>Schweinschnitzel paniert vom Nierstück</b> mit Pommes frites	31.--
38	<b>Schweinsrahmschnitzel vom Nierstück</b> 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

Weisse Spargelcrèmesuppe  
mit Streifen vom geräuchertem Lachsfilet

Salatbouquet mit leichtem Erdbeerdressing  
Frischkäsekugeln in geröstetem Sesam

Lammfilets in Kräuterkruste mit Portweinjus  
Gratinierte Griess - Gnocchi  
Gemüsebouquet

Waldhonig Mohn Parfait  
mit Rhabarber Kompott

# GOURMET - MENU

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

Zartes Kaltes Roastbeef  
mit Gemüse Vinaigrette

Erbsensuppe mit Lillet,  
Minze & Pinienkernen

Gebratene Black Tiger Riesencrevetten  
Weisse Spargeln mit Sauce Hollandaise

Hausgemachtes Aprikosensorbet mit Prosecco Rosé

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

Hausgemachte Holunderblüten - Joghurt Glacé  
mit marinierten Erdbeeren

# UNSER KÜCHEN - TEAM

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