

REISEGRUPPEN 2023



**RESTAURANT
****HOTEL**
Vogelsang

Das gepflegte Landgasthaus über dem Sempachersee

Frühlingsgarten
für Hochzeiten & Bankette
Aussichts - Restaurant
Heimelige Schmittestube
Panorama - Wintergarten
Konferenz - & Seminarräume
Überdachte Gartenterrasse
Spezialitäten - Küche
Moderne Kegelbahn
Kinderspielplatz
Hotelzimmer im Loft Design

Familie Burkhard
Vogelsang 2
6205 Eich

Telefon +41 (0)41 462 66 66
Telefax +41 (0)41 462 66 65
www.vogelsang.ch
mail@vogelsang.ch

7 Tage offen

KALTE TELLERGERICHTE

70	Vogelsang - Teller Schinken, Salami, Bündnerfleisch, Aufschnitt, Käse		22.--
173	Melonen mit Landrauch - Rohschinken		25.--
74	Poulet - Curry - Salat mit Früchten aus schweizer Pouletbrust, garniert mit Salaten		29.--
175	Bündner - Platte (für ca. 4 Personen) Bündnerfleisch, Landrauch - Rohschinken, Käse & Hausgemachtes Fruchtbrot		38.--
77	Thonsalat	garniert mit Salaten	25.--
177		einfach	17.--
79	Wurstsalat	garniert mit Salaten	22.--
179		einfach	14.--
78	Wurst - Käsesalat	garniert mit Salaten	25.--
178		einfach	17.--
272	Reichhaltiger Salat - Teller		21.--
	Salami Sandwich		8.50
	Schinken Sandwich		8.50
	Käse Sandwich		9.50
	Sandwich Schinken und Salami gemischt		9.50
	Bündnerfleisch Sandwich		13.--

WARME SNACKS

89	Zander - Knusperli	Sauce Tartar	25.--
96	Crevetten - Knusperli	Asiatische Sauce	24.--
198	Kleine Frühlingsrollen	Asiatische Sauce	22.--

WARMER TELLERGERICHTE

381	Tages - Suppe	8.--
382	Tages - Salat	8.--
383	Tages - Dessert	8.--
387	Zwetschgenbraten im Saal flambiert mit leichter Senfrahmsauce Hausgemachte Kartoffel - Kroketten, Rüebl & Broccoli	35.--
388	Pouletbrüstchen vom Grill mit Kräuterschaumsauce Rösti - Kroketten, Rüebl & Broccoli	29.--
389	Schweinsschnitzel vom Nierstück paniert, Pommes Frites	29.--
390	Schweins - Cordon bleu vom Nierstück Pommes Frites	32.--
391	Rahmschnitzel vom Schweinsnierstück mit Pilzrahmsauce Butter - Nüdeli & Pfirsich	31.--
392	Riz Casimir aus Pouletbrust, Reis, Früchten & Bananen	29.--
393	Chögeli - Pastetli, Butter - Nudeln, Erbsli & Rüebl	31.--
394	Poulet - Würfel mit Champignonsauce, Nudeln & Broccoli	29.--
395	Fitness - Teller, Grillierte schweizer Pouletbrust Mit gemischten Salaten und Kräuterbutter	33.--
396	Sempacher Balchenfilets Weissweinsauce, Reis & Spinat	33.--
397	Zitronen - Ricotta - Ravioli mit Olivenöl, Cherrytomaten und Rucola, Geriebener Sbrinz	27.--

Bitte wählen Sie für die ganze Gruppe ein einheitliches Menu aus.

TELLER - MENUS

- | | | | | | |
|-----|---|-------|-----|--|-------|
| 375 | MENU 375 | 45.-- | 376 | MENU 376 | 47.-- |
| | Grüner Salat mit Ei
mit französisches Dressing | | | Rüebli - Curry - Crèmesuppe
mit gerösteten Mandeln | |
| | Chögeli - Pastetli Vogelsang
Butter - Nudeln
Erbsli & Rüebli | | | Sempacher Balchenfilets
Weissweinsauce
Trockenreis & Spinat | |
| | Süssmostcrème
mit Waldbeer - Joghutglacé | | | Cassata
mit Rahm | |
| 377 | MENU 377 | 43.-- | 378 | MENU 378 | 43.-- |
| | Tomatencrèmesuppe
mit Basilikum & Rahm | | | Gemischter Salat Mimosa
mit französisches Dressing | |
| | Pouletbrüstchen vom Grill
mit Kräuterschaumsauce
Rösti - Kroketten, Rüebli & Broccoli | | | Riz Casimir aus Pouletbrust
Leichte Currysauce
Trockenreis & Früchte | |
| | Quarkmousse
mit frischen Beeren | | | Eiscafé Annemarie
mit wenig Kirsch & Rahm | |
| 379 | MENU 379 | 45.-- | 380 | MENU 380 | 49.-- |
| | Consommé
mit hausgemachten Flädli | | | Gemischte Blattsalate
mit Kräuter - Croûtons und Ei | |
| | Schweins - Rahmschnitzel
mit Pilzrahmsauce
Butter - Nüdeli & Pfirsich | | | Zwetschgenbraten im Saal flambiert
mit leichter Senfrahmsauce
Kartoffel - Kroketten, Rüebli & Broccoli | |
| | Früchtecoupe mit Vanilleglacé
und Schlagrahm | | | Frittierte Apfelchüechli
mit Vanilleglacé | |