

# FRÜHLING



## SUPPEN

6	(V,G)	Spargelcrèmesuppe mit einer sautierten Riesencrevette	13.-- 16.--
8	(V)	Curry Kokos Suppe mit Sesamgebäck	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	19.--
16	(G)	Sempacher Balchenfilets pochiert mit Weissweinsauce Trockenreis & Rahmspinat	19.--
17	(G,L)	Gebratenes Seelachsfilet aus Entlebucher Zucht auf weissen Spargeln mit Sauce Hollandaise	22.--

## SALATE

			mini	
(V,G)		Grüner Kopfsalat Mimosa, französisches Dressing	10.--	13.--
(V,G)		Gemischter Salat Mimosa, französisches Dressing	12.--	16.--
(G,L)		Salatbouquet Honig - Distelöl - Dressing mit frischen Melonen & Landrauchroschinken	14.--	17.--
(G,L)		Burratini mit Basilikumpesto auf grünen & weissen Spargeln Rucolasalat mit weissem Balsamico		18.--

(V)egetarisch

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

# FRÜHLING

## FISCHE & KRUSTENTIERE

25		<b>Eglifilets im Bierteig gebacken</b>	mini	
		Salzkartoffeln & Broccoli, Tartar - Sauce	37.--	43.--
26	(G)	<b>Sempacher Balchenfilets pochiert mit Weissweinsauce</b>	37.--	43.--
		Trockenreis & Rahmspinat		
27	(G;L)	<b>Gebratene Seelachsfilet aus Entlebucher Zucht</b>	41.--	47.--
		auf weissen Spargeln mit Sauce Hollandaise, Salzkartoffeln		

## SPARGELN & VEGETARISCH

241	(G)	<b>Frische Weisse Spargeln</b>	Gemüse Vinaigrette	34.--	41.--
243	(G)		Sauce Hollandaise	36.--	43.--
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>			34.--
		Kartoffel - Krokette			

## GRILLADEN & FITNESS - TELLER

81	(G,L)	<b>Filet Beefsteak</b>			47.--
82	(G,L)	<b>Kalbs Steak</b>			47.--
83	(G,L)	<b>Lamm Filets</b>			34.--
84	(G,L)	<b>Kalbs Schnitzel vom Nierstück</b>			41.--
85	(G,L)	<b>Schweins Schnitzel vom Nierstück</b>			26.--
87	(G,L)	<b>Zarte Schweizer Pouletbrust Schnitzel</b>			26.--
89		<b>Zander Knusperli (fritiert), Sauce Tartar</b>			26.--
		Zu allen Grilladen servieren wir Café de Paris - Butter			
90		<b>Kalbs Cordon bleu vom Nierstück</b>			41.--
		mit Greyerzer AOC extra salé, 18 Monate Höhlengereift			
92		<b>Schweins Cordon bleu vom Nierstück</b>			31.--
		mit Greyerzer AOC extra salé, 18 Monate Höhlengereift			
(1..)	(G)	<b>Als Fitnessteller mit reichhaltigem Salat</b>			+13.--
		Béarnaise Sauce (G) 5.--, Pilzrahmsauce 4.--, Portweinjus 4.--			
		Pommes frites (G,L), Krokette, Nudeln, Trockenreis (G,L) 6.--			
		Zwei Gemüse (G) 5.--, Gemüsegarnitur (G) 9.--			
		Griess - Gnocchi 7.--, Weisse Spargeln & Hollandaise (G) 14.--			

(V)egeatarisch

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

# FRÜHLING

## SAISON - SPEZIALITÄTEN

41	<b>Rindsfilet auf weissen Spargeln</b> Sauce Hollandaise Fritierte Kartoffel - Kroketten	mini 57.--	64.--
42	<b>Kalbshohrückensteak vom Grill</b> mit pikanter Jack Daniels Sauce Fritierte Kartoffel - Kroketten & Gemüsebouquet	45.--	52.--
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 - Kroketten, 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		32.--
38	<b>Schweinsrahmschnitzel vom Nierstück</b> 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: 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

# FRÜHLINGSMENU

4 - Gang - Menu 81.--

Spargelcrèmesuppe  
mit einer sautierten Riesencrevette

Salatbouquet Honig - Distelöl - Dressing  
mit frischen Melonen & Landrauchrohschinken

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

Hausgemachtes Erdbeer Rhabarber Tiramisu

# GOURMET - MENU

6 - Gang - Gourmet - Menu 121.--

Wir flambieren nicht auf der Gartenterrasse.

Zartes Vitello Tonnato mit eingelegten Eierschwämmli  
an leichter Thonsauce

Curry Kokos Suppe  
mit Sesamgebäck

Gebratenes Seelachsfilet aus Entlebucher Zucht  
auf weissen Spargeln mit Sauce Hollandaise

Hausgemachtes Passionsfruchtsorbet mit Prosecco

Chateaubriand flambiert nach Chef's Art  
Pikante Jack Daniels Sauce  
Kartoffel - Kroketten, Gemüse garnitur

Hausgemachtes Honig Mohn Parfait  
mit Waldbeersauce & Schlagrahm

# UNSER KÜCHEN - TEAM

Küchenchef:	Patrick Herger
Sous – Chef:	Samuel Galliker
Chef Garde Manger	Sandra Häfliger
Chef Entremetier:	David Pérez
Tournants:	Jens Böhler, Matthieu Hofmann, Florian Kirner, Michael Wyssen, Yvonne Bucheli, Margrit Stöckli, Petra Wyssen
3. Lehrjahr:	Silvan Rogger, Valerija Hristova, Jeremy Strutz
1. Lehrjahr:	Jeanette Hagmann, Jaden Meyer, Amira Bennasser
Werterhaltung:	Rezaei Nasrollah, Renata Bujar