

# WINTER



## SUPPEN

6	(V,G,L)	Randen Kokos Suppe mit Ingwer und gerösteten Mandeln	13.--
8	(V)	Feine Spinat Greyerzer Rahmsuppe	13.--
9		Klare Zwiebelsuppe mit Paprika, rotem Portwein und einem Käsetoast	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)	Hummer - Cocktail mit Passionsfrucht - Mousseline Toast & Butter	29.--

## WARME VORSPEISEN

15		Eglifilets im Bierteig gebacken Salzkartoffeln & Broccoli, Tartar - Sauce	19.--
16	(G)	Sempacher Balchenfilets pochiert mit Weissweinsauce Trockenreis & Rahmspinat	19.--
17		Gebratenes Zanderfilet mit Senfkruste auf sautierten Zucchini & Cherrytomaten, Weissweinsauce	19.--

## 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 Kalbs - Leberli Orangen Vinaigrette	15.--	19.--	

(V)vegetarisch

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

# WINTER

## FISCHE & KRUSTENTIERE

25		<b>Eglifilets im Bierteig gebacken</b>	mini 37.--	43.--
		Salzkartoffeln & Broccoli, Tartar - Sauce		
27	(G)	<b>Sempacher Balchenfilets pochiert mit Weissweinsauce</b>	37.--	43.--
		Trockenreis & Rahmspinat		
28		<b>Gebratene Zanderfilets mit Senfkruste</b>	39.--	45.--
		auf sautierten Zucchini & Cherrytomaten, Limetten Rahm Linguini		

## VEGETARISCH

97	(V)	<b>Limetten Rahm Linguini</b>		27.--
		mit sautierten Zucchini & Cherrytomaten		
99	(V)	<b>Gemüseteller und Pastetli mit Pilzragout</b>		34.--
		Kartoffel - Kroketten		

## 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), Kroketten, Nudeln, Trockenreis (G,L) 6.--		
		Zwei Gemüse (G) 5.--, Gemüse garnitur (G) 9.--		
		Limetten Rahm Linguini 7.--, Sautierten Zucchini & Cherrytomaten 5.--		

(V)egetarisch

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

# WINTER

## SAISON - SPEZIALITÄTEN

41	<b>Tranchiertes Rindsfilet mit Pfeffer - Jus</b> Kartoffel - Kroketten & Gemüsebouquet	mini 56.--	63.--
42	<b>Kalbshohrückensteak vom Grill</b> mit pikanter Jack Daniels Sauce Kartoffel - Kroketten & Gemüsebouquet	45.--	52.--
43	(G) <b>Sautierte Kalbs - Leberli mit Brauner Butter</b> Rösti mit grillierten Specktranchen	39.--	45.--
44	<b>Lammfilets in Kräuterkruste, Portweinjus</b> Limetten Rahm Linguini & Gemüsebouquet	42.--	49.--

## VOGELSANG - HITS

	<b>Chateaubriand nach Chef's Art</b> am Tisch flambiert & tranchiert (ab 2 Personen) Hausgemachte Sauce Béarnaise Kartoffel - Kroketten, Gemüsegarnitur	mini	
35		in einem Gang serviert	68.--
36		in 2 Gängen serviert	76.--
31	<b>Rindsfilet Gulasch mit pikanter Stroganow Sauce</b> Trockenreis & Broccoli	46.--	53.--
91	<b>Schweinsschnitzel 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; Hummer: Kanada, 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 Zwysig und Willy in Sempach.

(V)egetarisch

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

# WINTERMENU

4 - Gang - Menu 79.--

Randen Kokos Suppe mit Ingwer und gerösteten Mandeln

Nüsslisalat mit sautierten Kalbs - Leberli  
Orangen Vinaigrette

Lammfilets in Kräuterkruste, Portweinjus  
Limetten - Rahmnüdeli  
Gemüsebouquet

Crema Catalana  
mit Zwetschgenkompott

## GOURMET - MENU

6 - Gang - Gourmet - Menu 121.--

Hummer - Cocktail mit Passionsfrucht - Mousseline  
Toast & Butter

Feine Spinat Greyerzer  
Rahmsuppe

Gebratenes Zanderfilet mit Senfkruste  
auf sautierten Zucchini & Cherrytomaten, Weissweinsauce

Hausgemachtes Grünes Apfelsorbet mit Champagner

Chateaubriand flambiert nach Chef's Art  
Hausgemachte Sauce Béarnaise  
Kartoffel - Kroketten, Gemüsegar nitur

Piña Colada Parfait  
mit frischer Ananas & Pfefferminze

## UNSER KÜCHEN - TEAM

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