

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 Toast & Butter	26.--
20		(als Hauptgang) 41.--
11	(G,L) Hausgebeizter Graved - Lachs, Toast & Butter mit Honig - Senf - Sauce	26.--
21		(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

(V,G)	Grüner Kopfsalat Mimosa, französisches Dressing	mini 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

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

VEGETARISCH

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

GRILLADEN & FITNESS - TELLER

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

(V)vegetarisch

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

WINTER

SAISON - SPEZIALITÄTEN

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

VOGELSANG - HITS

		mini
	Chateaubriand nach Chef's Art am Tisch flambiert & tranchiert (ab 2 Personen) Hausgemachte Sauce Béarnaise Kartoffel - Kroketten, Gemüsegarnitur	
35		in einem Gang serviert
36		in 2 Gängen serviert
31	Rindsfilet Gulasch mit pikanter Stroganow Sauce Trockenreis & Broccoli	46.--
91	Schweinsschnitzel paniert vom Nierstück mit Pommes frites	32.--
38	Schweinsrahmschnitzel vom Nierstück 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 Zwyssig und Willy in Sempach.

(V)vegetarisch

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

GOUPMET - MENU

6 - Gang - Gourmet - Menu 121.--

Hummer - Cocktail mit Passionsfrucht - Mousseline
Toast & Butter

Feine Spinat Gruyére
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, Gemüsegarnitur

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 Böhler, 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