

# FRÜHLING



## SUPPEN

6	(V)	Zitronengras Kokos Suppe		13.--
7		mit einer sautierten Riesencrevette		16.--
8	(V)	Leichte Bärlauchcrèmesuppe vom Trienger Tobel		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)	Siedfleisch - Carpaccio mit Gemüse - Vinaigrette		21.--
		Salat aus Linsen & Rucola	(als Hauptgang)	36.--

## WARME VORSPEISEN

15		Eglifilets im Bierteig gebacken		18.--
		Salzkartoffeln & Broccoli, Tartar - Sauce		
16	(G)	Sempacher Balchenfilets an Weissweinsauce		18.--
		Trockenreis & Rahmspinat		
16	(G, L)	Gebratenes Zanderfilet auf grünen Spargeln		22.--
		mit pikantem Mango Papaya Chutney		

## SALATE

			mini	
(V,G)		Grüner Kopfsalat Mimosa, französisches Dressing	10.--	13.--
(V,G)		Gemischter Salat Mimosa, französisches Dressing	12.--	16.--
(G,L)		Gemischte Blattsalate mit Weissem Balsamico Dressing	14.--	17.--
		Kleine Frühlingsrollen mit Sweet Chilli Sauce		
(G,L)		Salatbouquet Honig - Distelöl - Dressing	15.--	18.--
		mit grünen Spargeln & Landrauchroschinken		

(V)egetarisch

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

# FRÜHLING

## FISCHE & KRUSTENTIERE

25		<b>Eglifilets im Bierteig gebacken</b> Salzkartoffeln & Broccoli, Tartar - Sauce	mini 37.--	43.--
26	(G)	<b>Sempacher Balchenfilets pochiert mit Weissweinsauce</b> Trockenreis & Rahmspinat	33.--	39.--
27	(G;L)	<b>Gebratene Zanderfilets auf grünen Spargeln</b> mit Sauce Hollandaise, Salzkartoffeln	41.--	47.--

## VEGETARISCH

97	(V,G,L)	<b>Grüne Spargeln</b> mit pikantem Mango Papaya Chutney		31.--
99	(V)	<b>Gemüseteller und Pastetli mit Pilzragout</b> Kartoffel - Kroketten		34.--

## 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>		38.--
85	(G,L)	<b>Schweins - Schnitzel vom Nierstück</b>		26.--
87	(G,L)	<b>Zarte Schweizer Pouletbrust Schnitzel</b>		26.--
89		<b>Zander - Knusperli (frittiert), Sauce Tartar</b>		26.--

Zu allen Grilladen servieren wir Café de Paris - Butter

90		<b>Kalbs Cordon bleu vom Nierstück</b> mit Greyerzer AOC extra salé, 18 Monate Höhlengereift		39.--
92		<b>Schweins Cordon bleu vom Nierstück</b> mit Greyerzer AOC extra salé, 18 Monate Höhlengereift		29.--
(1..)	(G)	<b>Als Fitnesssteller mit reichhaltigem Salat</b>		+13.--

Béarnaise Sauce (G) 4.--, Hollandaise (G) 4.--, Pilzrahmsauce 4.--, Portweinjus 4.--  
Pommes frites (G,L), Kroketten, Nudeln, Trockenreis (G,L) 6.--  
Zwei Gemüse (G) 5.--, Gemüse garnitur (G) 9.--  
Rahm - Nüdeli mit frischem Bärlauch 7.--, grüne Spargeln & Hollandaise (G) 12.--

(V)egetarisch

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

# FRÜHLING

## SAISON - SPEZIALITÄTEN

41	<b>Rindsfilet vom Grill mit Pfeffer - Sauce</b> Rahm - Nüdeli mit frischem Bärlauch vom Trienger Tobel Gemüsebouquet	mini 56.-- 63.--
42	<b>Kalbshohrückensteak vom Grill</b> auf grünen Spargeln, Sauce Hollandaise Kartoffel - Krokette	45.-- 52.--
43	<b>Rosa gebratene Lammfilets mit Portweinjus</b> Rahm - Nüdeli mit frischem Bärlauch vom Trienger Tobel Gemüsebouquet	41.-- 48.--

## VOGELSANG - HITS

	<b>Chateaubriand nach Chef's Art</b> am Tisch flambiert & tranchiert (ab 2 Personen) Hausgemachte Sauce Béarnaise Kartoffel - Krokette, Gemüsegarne	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	37.--

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: Irland, Australien  
Balchen: Sempachersee; Lachs: GB; Egli: Türkei; Crevetten: Vietnam, Zander: Polen

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

# FRÜHLINGSMENU

4 - Gang - Menu 78.--

Zitronengras Kokos Suppe  
mit einer sautierten Riesencrevette

Salatbouquet Honig - Distelöl - Dressing  
mit grünen Spargeln & Landrauchrohschinken

Rosa gebratene Lammfilets mit Portweinjus  
Rahm - Nüdeli mit frischem Bärlauch vom Trienger Tobel  
Gemüsebouquet

Limetten - Quarkmousse  
mit marinierten Erdbeeren

# GOURMET - MENU

7 - Gang - Gourmet - Menu 125.--

5 - Gang - Gourmet - Menu (ohne \*) 105.--

Wir flambieren nicht auf der Gartenterrasse.

Siedfleisch - Carpaccio mit Gemüse - Vinaigrette  
Salat aus Linsen & Rucola

Leichte Bärlauchcrèmesuppe  
vom Trienger Tobel

Gebratenes Zanderfilet auf grünen Spargeln  
mit pikantem Mango Papaya Chutney

\* Hausgemachtes Passionsfruchtsorbet mit Prosecco Rosé

Chateaubriand im Tisch flambiert nach Chef's Art  
Hausgemachte Sauce Béarnaise  
Kartoffel - Krokette, Gemüse garnitur

\* Lenker Bleu  
mit Honig - Nüssen & Früchtebrot

Hausgemachtes Lindenhonig Mohn Parfait  
mit Waldbeersauce & Schlagrahm

# UNSER KÜCHEN - TEAM

Küchenchef:	Patrick Herger
Sous – Chef:	Damjan Masten
Chef Entremetier:	Jack Bolliger
Tournants:	Sandra Häfliger, Jens Böhler, Mykyta Rudov, Matthieu Hofmann, Harley Werffeli, Marco Lienhard, Ante Gujic, Yvonne Bucheli, Margrit Stöckli
2. Lehrjahr:	Silvan Rogger, Valerija Hristova
1. Lehrjahr:	Selina Ambühl
Werterhaltung:	Rezaei Nasrollah, Renata Bujar, Elena Silisteanu