Reisegruppen 2026

RESTAURANT ★★★★ HOTEL Vogelsang

Das gepflegte Landgasthaus über dem Sempachersee

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

Familie
Brigitte & Reto Burkhard
mit Remo & Simon
Vogelsang 2
6205 Eich

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

7 Tage offen

2026

Kalte Tellergerichte

70	Vogelsang - Teller Schinken, Salami, Bündnerfleisch, Aufschnitt, Käse		23.--
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 Früchtebrot		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	9.50
Schinken Sandwich	9.50
Käse Sandwich	10.50
Sandwich Schinken und Salami gemischt	10.50
Bündnerfleisch Sandwich	14.--

Warme Snacks

89	Zander - Knusperli	Sauce Tartar	26.--
96	Crevetten - Knusperli	Asiatische Sauce	25.--
198	Kleine Frühlingsrollen	Asiatische Sauce	23.--

Warme Tellergerichte

381	Tages - Suppe	8.--
382	Tages - Salat	8.--
383	Tages - Dessert	8.--
387	Zwetschgenbraten im Saal flambiert mit leichter Senfrahmsauce Rösti - Kroketten, Rüebli & Broccoli	35.--
388	Pouletbrüstchen vom Grill mit Kräuterschaumsauce Rösti - Kroketten, Rüebli & Broccoli	29.--
389	Schweinsschnitzel vom Nierstück paniert, Pommes Frites	29.--
390	Schweins - Cordon bleu vom Nierstück Pommes Frites	34.--
391	Rahmschnitzel vom Schweinsnierstück mit Pilzrahmsauce Butter - Nüdeli & Pfirsich	31.--
392	Riz Casimir aus Pouletbrust, Reis, Früchten & Bananen	29.--
393	Chögeli - Pastetli, Butter - Nüdeli, Erbsli & Rüebli	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	Gemüse - Stroganoff mit leicht pikanter Sauce im Reisring mit Broccoli	28.--

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

Teller - Menus

375 **Menu 375** 45.--

Grüner Salat mit Ei
mit französisches Dressing

Chögeli - Pastetli Vogelsang
Butter - Nüdeli
Erbsli & Rüebli

Süssmostcrème
mit Holunderblüten - Joghutglacé

376 **Menu 376** 47.--

Rüebli - Curry - Crèmesuppe
mit gerösteten Mandeln

Sempacher Balchenfilets
Weissweinsauce
Trockenreis & Spinat

Cassata
mit Rahm

377 **Menu 377** 43.--

Tomatencrèmesuppe
mit Basilikum & Rahm

Pouletbrüstchen vom Grill
mit Kräuterschaumsauce
Rösti - Kroketten, Rüebli & Broccoli

Quarkmousse
mit frischen Beeren

378 **Menu 378** 43.--

Gemischter Salat Mimosa
mit französisches Dressing

Riz Casimir aus Pouletbrust
Leichte Currysauce
Trockenreis & Früchte

Eiscafé Annemarie
mit wenig Kirsch & Rahm

379 **Menu 379** 45.--

Consommé
mit hausgemachten Flädli

Schweins - Rahmschnitzel
mit Pilzrahmsauce
Butter - Nüdeli & Pfirsich

Früchtecoupe mit Vanilleglacé
und Schlagrahm

380 **Menu 380** 49.--

Gemischte Blattsalate
mit Kräuter - Croûtons und Ei

Zwetschgenbraten im Saal flambiert
mit leichter Senfrahmsauce
Rösti - Kroketten, Rüebli & Broccoli

Fritierte Apfelchüechli
mit Vanilleglacé