



sempacherhof

Herzlich willkommen



sempacherhof Geniessermenü

Tagliata vom Reh mit Haselnussöl und gebackenem Ricotta
oder
Tagliata von der Rande mit Haselnussöl und gebackenem Ricotta

Geröstete Kürbissuppe mit Apfel und karamellisierten Zwiebeln

Sempacher Fisch als knuspriges Praliné
mit Schwarzwurzel & Schnittlauchöl

Hirschrack mit Wildschweinwürstchen, Preiselbeerknödel,
Rosenkohlblätter und Marroniknusper
oder
Sellerie millefeuilles mit Preiselbeerknödel, Rosenkohlblätter und
Marroniknusper

Winter Cheesecake mit Sanddornsorbet

Käseauswahl

Menüpreise

Preis 3-Gang CHF 79

Preis 4-Gang CHF 89

Preis 5-Gang CHF 99

Mit Käse: plus CHF 14

sempacherhof

Bahnhofstrasse 13 / 6203 Sempach Station / info@sempacherhof.ch / 041 469 70 10 / www.sempacherhof.ch



Vorspeisen

Nüsslisalat mit gefülltem Portobellopilz und Rohessspeck vom Wiesenschwein	12.5
Rüebliatar mit Schwarzwurzel und Toni's Ziegenfrischkäse	16.5
Rindstatar vom eigenem Hochlandrind mit gebeiztem Eigelb und Kräuterfocaccia	22.5
Nierstücksalat vom Wiesenschwein mit geröstetem und roh mariniertem Hokkaido Kürbis an einer Apfelvinaigrette	16.5
Randencarpaccio mit geräuchtem Lachs von Martin Waser, Sauerrahm und Brunnenkresse	19.5

Suppen

Wurzelcremesuppe mit Thymianöl und Traubenknusper	10
Suppe Geniessermenü	10



Klassiker

Balchenfilet vom Sempachersee an einer Chilibutter	39
Kalbskutteln an Weissweinsauce	32
Hacktätschli vom Rind an hausgemachtem Jus	37

Wählen Sie eine Beilage:

*Tagliarini / Weissweinrisotto / Pommes frites / Salzkartoffeln
Marktgemüse servieren wir zu jedem Gericht*

Hauptgänge

Haxe vom Wiesenschwein mit konfierter Zitronensalsa	39
Entrecôte vom Angus Rind	48
Onglet Hanging Tender Nierenzapfen	43
Secreto vom Wiesenschwein	36

Zusätzlich zu den Hauptgängen:

Hausgemachter Jus, saisonale Butter und Kräuterschalotten Dip

Wählen Sie eine Beilage:

*Tagliarini / Weissweinrisotto / Pommes frites / Salzkartoffeln
Marktgemüse servieren wir zu jedem Gericht*



Fisch

Gebratener Wels auf Sauerkraut mit Champagnerschaum, Marronicrumble und Salzkartoffeln 35

Hausgemachte Kräutergnocchi mit gezupfter Lachsforelle, Chicorino Rosso und Chip vom Hochlandrinds Coppa 39

Vegetarisch

Sempacher Capuns mit Krautstiel, Pilzen, Cranberries und Kartoffelstroh 29

Ravioli gefüllt mit grilliertem Wintergemüse und Baumnuss, mit mariniertem Rotkohl und leichter Jersey Blue Sauce 32



Dessert

Winter Cheesecake	9.5
Zweierlei Crème brûlée, Schokolade mit Birne und Vanille mit Orange	14
Pieter's Tagesempfehlung	9.5
Sanddornsorbet mit Haselnusslikör	11
Käseauswahl	14
Schintbühl Glace	4



Unsere Partner

Fleisch

Kloster-Metzgerei | St.Urban
Hof McCardell | Kerns

Fisch

Hofer-Fischerei | Oberkirch
Waser Räucherlachs | Beckenried
Bianchi | Zufikon

Gemüse, Milch, Käse, Brot & Eier

Mundo AG | Rothenburg
Käserei Sage | Rain
Kreuzbäckerei | Stans
Familie Heini | Neuenkirch

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch und Fische. Eine andere Herkunft ist ausdrücklich deklariert.
Hirschrack Neuseeland, geräucherter Lachs Schottland

Allergien/Unverträglichkeiten:

Angaben zu Zutaten und Gerichten, welche Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Service-Mitarbeitenden.

Das Gesetz verbietet den Verkauf von Wein, Bier und Apfelwein an unter 16-Jährige / Spirituosen, Aperitifs und Alcopops an unter 18-Jährige. Unsere Mitarbeitenden dürfen einen Ausweis verlangen.

Alle Preise verstehen sich in CHF und inklusive 7,7% Mehrwertsteuer.

sempacherhof

Bahnhofstrasse 13 / 6203 Sempach Station / info@sempacherhof.ch / 041 469 70 10 / www.sempacherhof.ch