



**sempacherhof**

Herzlich Willkommen



## sempacherhof Geniessermenü

Frittiertes Gitziravioli auf Quinoasalat und Radieschenpesto

\*\*\*

Bärlauchcrèmesuppe mit Quarkklösschen

\*\*\*

Auf der Haut gebratener Gotthard Zander  
mit Venerereis und Safranschaum

\*\*\*

Appenzeller Lamm unter einer Kräuterkruste an Portweinjus  
mit Dauphinekartoffeln und Spinat  
oder

Bunte Gemüseroulade an Gemüsejus  
mit Dauphinekartoffeln und Spinat

\*\*\*

Sorbet und Ragout aus Rhabarber mit Honig-Buttermilch Frappé

\*\*\*

Käseauswahl

### **Menüpreise**

Preis 3-Gang CHF 79

Preis 4-Gang CHF 89

Preis 5-Gang CHF 99

Mit Käse: plus CHF 14

### **Weinbegleitung**

3 Gang + CHF 30

4 Gang + CHF 40

5 Gang + CHF 50



## Vorspeisen

Grüner Salat	9
Gemischter Salat	10
Bunte Sempacherhof Bowl mit Quinoa, Chäleruggeli und Nüssen, Honig Senf Vinaigrette	12.5
Rindstatar vom eigenen Hochlandrind mit gebeiztem Eigelb und Kräuterfocaccia	22.5
Kalbsmilken Pastetli auf Erbsen Kräutersalat	18.5
Das Knoblauchbrot mit Bergkäse überbacken, mariniertes Rucola und halbgetrocknete Cherry Tomaten	10.5
Geräucherter Lachs von Martin Waser im Gurken-Dillnest und Frischkäse mit Gin	19.5

## Suppen

Pot au feu vom Alpsteinpoulet mit Frühlingsgemüse	14
Bärlauchcrèmesuppe mit Quarkklösschen	10



## Klassiker

Balchenfilet vom Sempachersee mit Chilibutter	39
Entrecôte vom Angus Rind mit hausgemachtem Jus am Tisch flambiert	48 +5
Hacktätschli vom Rind an hausgemachtem Jus	37
Cordonbleu vom Kalb oder Schwein mit Wiesenschwein Rohschinken und Bergkäse	52   39
Paniertes Schnitzel vom Schwein	39

*Wählen Sie eine Beilage:*

*Tagliarini / Weisswein Risotto / Pommes frites / Salzkartoffeln / Kartoffelstampf  
Marktgemüse servieren wir zu jedem Gericht*

## Hauptgänge

T-Bone Steak Sempi Cut   Filet-Tatar & Entrecôte	62
Kalbpaillard mit Kräuterbutter	50
Secreto vom Wiesenschwein mit Kräuterbutter	38
Stroganoff vom Angus Entrecôte	48

*Wählen Sie eine Beilage:*

*Tagliarini / Weisswein Risotto / Pommes frites / Salzkartoffeln / Kartoffelstampf  
Marktgemüse servieren wir zu jedem Gericht*



## Fisch

Pochierter Lostallo Lachs im Karottensud mit Frühlingszwiebeln und Salzkartoffeln	46
Knusprige Kugeln vom Saibling auf saisonalem Gemüse und Pommes gaufrettes	42

## Vegetarisch

Hausgemachte Tarte mit Frühlingsgemüse, gebratenen Kräutersaitlingen und rotem Zwiebelkonfit	29
Bärlauchravioli an Olivenölsauce mit 3-Jährigem Sbrinz und Olivencrumble	32



## Dessert

Sorbet und Ragout aus Rhabarber mit Honig-Buttermilch Frappé	14
Schokoladenmousse mit Puffreiscracker	14
Pieter's Tages Empfehlung	9.5
Rhabarbersorbet mit Zwiebackbrösel mit Champagner	6.5 +5
Käseauswahl	14
Schintbühl Glace	4



# Unsere Partner

## Fleisch

Kloster-Metzgerei | St.Urban  
Bio Hof McCardell | Kerns

## Fisch

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

## Gemüse, Milch, Käse, Brot, Eier & Pasta

Mundo AG | Rothenburg  
Käserei Sage | Rain  
Kreuzbäckerei | Stans  
Familie Heini | Neuenkirch  
Kottmann Kartoffeln | Beromünster  
Pastarazzi | Sarnen

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch und Fische. Eine andere Herkunft ist ausdrücklich deklariert.  
Geräucher 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](mailto:info@sempacherhof.ch) / 041 469 70 10 / [www.sempacherhof.ch](http://www.sempacherhof.ch)