



sempacherhof

Herzlich Willkommen



sempacherhof Geniessermenü

Hausgemachte Perlhuhnterrine mit roh mariniertem Rotkohl und Sanddorneis

Pastinakencremesuppe mit Apfel-Rosmarinsalsa

Lachsforelle mit Variation aus Fenchel und Orangenespuma

Duett vom Reh
Rücken und geschmorte Haxe
mit Mandelkartoffeln und süss-saurem Kürbis

Birnentarte mit Vanillecreme und geblähtes Meringue

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
Nüsslisalat mit gebratenem Speck, Pilzen und Ei	14.5
Rindstatar vom eigenen Hochlandrind mit gebeiztem Eigelb und hausgemachtem Brioche	22.5
Zwiebel-Gruyèrekuchen mit getrockneten Aprikosen, Mandeln und Sauerrahm	12.5
Gerösteter Salat von farbigen Randen mit Honigdressing, Ziegenkäsecreme und Walnussknusper	14.5
In Beckenried geräucherter Lachs mit Apfel-Rettichsalat und Limettencrème	19.5

Suppen

Kürbissuppe mit Speckcrumble	12
Pastinakencremesuppe mit Apfel-Rosmarinsalsa	10



Hauptgänge

Alpstein Pouletbrust mit Waldpilzfüllung	37
Entrecôte vom Angus Rind überbacken mit Cafè de Paris	48
Geräuchertes Schweinskotelette mit Sauerrahm-Senfsauce	37
Cordonbleu vom Kalb oder Schwein mit Wiesenschwein Rohschinken und Bergkäse	52 39
Kalbsgeschnetzeltes mit Pilzrahmsauce	48

Wählen Sie eine Beilage:

Tagliarini | Weisswein Risotto | Pommes frites | Salzkartoffeln | Kartoffelstampf | Spätzli

Marktgemüse servieren wir zu jedem Gericht

Empfehlung von unserer Küchenchefin

<i>Sempacherhof Schnitzel Wiener Art</i>	43
<i>mit Beilage</i>	+5

Wild

Hirschpfeffer Jägerart	35
Rehgeschnetzeltes mit Preiselbeersauce	39
Hausgemachte Hacktätschli vom Wildschwein mit Jus	36
Wilder Vegi Teller	29

Zu unseren Wildgerichten servieren wir Spätzli, Rotkohl, Marroni und Rosenkohlblätter



Fisch

Balchenfilets vom Sempachersee mit Safransauce und Wildreis	39
Zanderfilet in Wasabi-Pankokruste auf Selleriepüree mit Wurzelgemüsechips	45
Crevetten auf cremigem Lauch mit Salzkartoffeln und Chips vom Hochlandrinds Coppa	42

Vegetarisch

Kürbisrisotto mit Gorgonzolaschaum und Nüssen	29
Mille feuille mit Waldpilzen, Rotweinschalotten und frischen Kräutern	32

Unsere kleinen Gäste sind herzlich eingeladen, ihr Menü direkt in der Küche zu bestellen.



Dessert

Birnentarte mit Vanillecreme und geblähtes Meringue	14
Vermicelles mit Vanilleeis, Meringue und Rahm	12.5
Pieter's Tages Empfehlung	9.5
Hausgemachtes Haselnusseis mit Pieter's Kaffeelikör	6.5 +5
Gerührter Eiskaffee mit Amaretto Baileys Kirsch	9.5 +5
Käseauswahl	14
Glace	4
<i>Vanille Schokolade Kaffee Sauerrahm Passionsfrucht Erdbeere Aprikose</i>	



Unsere Partner

Fleisch

Kloster-Metzgerei | St.Urban
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
Glace Lipp | Berikon

Allergien/Unverträglichkeiten/Herkunft:

Angaben zu Zutaten und Gerichten, welche Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können und Informationen zu der Herkunft unserer Produkte 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