



Geburtstags Menü 1 Jahr Sempacherhof

Start

Davids Huusapero

Vorspeise

Sempibowl mit Quinoa, süss-saurem Kürbis
Praline vom Balchen aus dem Sempachersee

Feven empfiehlt ein Glas Merlot Bianco dazu

Hauptgang

Fabienne`s Duett vom Rind
Entrecote und Hacktätschli
mit Portweinjus, Kartoffelstampf und Gemüse

Franzi empfiehlt ein Glas Cottas dazu

Dessert

Hausgemachtes Zitronensorbet mit Pieters Limoncello

Abschluss

Max serviert Ihnen unsere Hausgemachten Friandise

Menü Total

84 CHF inklusive Wein
69 CHF