



sempacherhof

Herzlich Willkommen



sempacherhof Geniessermenü

Variation vom Blumenkohl mit Senfkaviar und Mandeln

Ochsenschwanzessenz mit Frühlingsgemüse und Ochsenschwanzpraline

Seeteufelmedaillon mit Edamame und Kaffirlimetten-Beurre blanc

Steak und Wan Tan vom Kalb
mit hausgemachten Kartoffelgnocchi
Morcheln und Frühlingszwiebeln

Windbeutel mit Rhabarberkompott und Holunderblütensorbet

Duett vom Gruyère
mit Honignüssen und Feigen Chutney

Menüpreise

Preis 3-Gang CHF 79

Preis 4-Gang CHF 89

Preis 5-Gang CHF 99

Mit Käse: plus CHF 10.50

Weinbegleitung

3 Gang + CHF 30

4 Gang + CHF 40

5 Gang + CHF 50



Vorspeisen

Grüner Salat	9
Gemischter Salat	10
Bunter Gemüsesalat mit Scamorza und Gartenkräutern	12.5
Grillierter Babylattich mit Parmesan und geräucherter Entenbrust	16.5
Variation vom Blumenkohl mit Senfkaviar und Mandeln	14.5
Knuspriger Schweinebauch mit einer Symphonie aus Mais	15.5
In Beckenried geräucherter Lachs mit marinierter Gurke und Yuzusorbet	19.5

Suppen

Ochschwanzessenz mit Frühlingsgemüse und Ochschwanzpraline	14
Kressecremesuppe mit Quarkklösschen	10



Hauptgänge

Blanquette vom Alpsteinpoulet mit Estragon und Kapernäpfel	37
Steak und Wan Tan vom Kalb mit Morcheln und Frühlingszwiebeln	52
Cordonbleu vom Kalb oder Schwein mit Wiesenschwein Rohschinken und Bergkäse	50 39
Kalbsgeschnetzeltes mit Pilzrahmsauce	48
Hacktätschli vom Rind mit hausgemachtem Jus	37
Entrecote vom Angus Rind mit Chimichurri	48

Wählen Sie eine Beilage:

Tagliarini | Weisswein Risotto | Pommes frites | Kartoffelstampf | Kartoffelgnocchi |

Wildreis

Marktgemüse servieren wir zu jedem Gericht

Empfehlung von unserer Küchenchefin Fabienne

Sempacherhof Schnitzel Wiener Art

43

mit Beilage

+5



Fisch

Seeteufelmedaillon mit Edamame und Kaffirlimetten-Beurre blanc	46
Hausgemachte Tagliarini mit Meeresfrüchten	42
Balchenfilets aus dem Sempachersee mit Frühlingsgemüse, Pommes rissolées, Oliven und frittierte Kapern	39

Vegetarisch

Hausgemachte Bärlauchravioli mit eingelegten Bärlauchknospen und Belperknolle	32
Erbsen-Risotto mit Minze und Ei im Engelshaar	29

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



Dessert

Windbeutel mit Rhabarberkompott und Holunderblütensorbet	14
Kombination von Mango und Passionsfrucht mit Schokoladenbiskuit	12.5
Tages Empfehlung	9.5
Hausgemachtes Holunderblütensorbet mit Prosecco	6.5 +5
Hausgemachtes Zitronensorbet mit Limoncello	6.5 +5
Gerührter Eiskaffee mit Amaretto Baileys Kirsch	9.5 +5
Duett vom Gruyère mit Honignüssen und Feigen Chutney	10.5
Glace	4
<i>Vanille Schokolade Kaffee Sauerrahm Passionsfrucht Erdbeere Aprikose Haselnuss</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 8,1% Mehrwertsteuer.

sempacherhof

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