



sempacherhof

Herzlich willkommen



sempacherhof Geniessermenü

Kalbscarpaccio mit Zitrusfrüchten und hausgemachtem Thymianbrioche

Kokos-Limettensuppe mit gebratener Jakobsmuschel

Grillierte Scampis mit Blumenkohl und Mandeln

Rücken und hausgemachte Bratwurst vom Lamm
mit gelber Linsencreme, Zucchetti und Balsamicoschalotten

Lavendel-Crème-brûlée mit Mascarponeeis und Aprikosen

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 |
| Tomatencarpaccio mit grilliertem Pfirsich, Burrata und frittiertem Rucola | 14.5 |
| Langos mit Fetacreme, griechischem Salat und knusprigen Oliven | 14.5 |
| Kalbscarpaccio mit Zitrusfrüchten und hausgemachtem Thymianbrioche | 19.5 |
| Tartar vom Hochlandrind mit getoastetem Olivenbrot | 22.5 |
| Thunfischsashimi mit Avocado und Himbeeren | 19.5 |

Suppen

| | |
|--|----|
| Kokos-Limettensuppe mit gebratener Jakobsmuschel | 14 |
| Grüne Gazpacho mit Joghurt und Knoblauchcroutons | 10 |



Hauptgänge

| | |
|---|---------|
| Grillierte Pouletbrust mit Aprikosen-Rosmarinchutney | 37 |
| Rücken und hausgemachte Bratwurst vom Lamm Zucchetti und Balsamicoschalotten | 48 |
| Cordonbleu vom Kalb oder Schwein mit Wiesenschwein Rohschinken und Bergkäse | 50 39 |
| Vitello tonnato Sempacherhof Dünn aufgeschnittener Kalbsbraten mit Thunfischespuma | 19 38 |
| Zarte Spareribs vom Schwein mit Barbecueglasur | 36 |
| Rib Eye Steak mit Zitronen-Kräuteröl | 46 |

Wählen Sie eine Beilage:

Tagliatelle | Weisswein Risotto | Pommes frites | gelbe Linsencreme |
Kartoffelgnocchi | Fitnessteller

Marktgemüse servieren wir zu jedem Gericht

Empfehlung von unserer Küchenchefin Fabienne

*Sempacherhof Schnitzel Wiener Art
mit Beilage*

43
+5



Fisch

Grillierte Scampis mit Blumenkohl und Mandeln 43

Hausgemachte Knusperli von Balchen aus dem Sempachersee mit Yuzu-Basilikumsauce 39

Fragen sie unseren Service nach dem Tagesfisch

Wählen Sie eine Beilage:

Tagliatelle | Weisswein Risotto | Pommes frites | gelbe Linsencreme |

Kartoffelgnocchi | Fitnesssteller

Vegetarisch

Zucchiniblüte mit Gemüse-Frischkäsefüllung auf Couscous und Tomatenschaum 32

Hausgemachte Gemüse-Parmesantäschli mit Gemüsejus und Beilage nach Wahl 29

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



Dessert

| | |
|---|-----------|
| Lavendel-Crème-brûlée mit Mascarponeeis und Aprikosen | 14 |
| Pavlova mit frischen Beeren und Walderdbeersorbet | 12.5 |
| Tages Empfehlung | 9.5 |
| Hausgemachtes Walderdbeersorbet 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 | 10.50 |
| 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 8,1% Mehrwertsteuer.

sempacherhof

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