



**sempacherhof**

Herzlich willkommen



## sempacherhof Geniessermenü

Gegrillter Rotkohl mit Preiselbeercreme,  
Marronicrumbles und gebratener Wachtelbrust

\*\*\*

Steinpilzessenz mit Kräuterknödel

\*\*\*

Hausgemachte Zanderbratwurst mit lauwarmem Fenchelsalat  
und Pernodschaum

\*\*\*

Hirschrack auf weisser Polenta  
mit gebratenen Feigen und Portweinsauce

\*\*\*

Brie de Meaux  
mit Walnusspesto und hausgemachtem Fruchtbrot

\*\*\*

Meringuetörtchen mit Vanilleeis,  
Kirschcaramel und Vermicellesespuma

### Menüpreise

Preis 3-Gang CHF 79

Preis 4-Gang CHF 89

Preis 5-Gang CHF 99

Mit Käse: plus CHF 10.5

### Weinbegleitung

3 Gang + CHF 30

4 Gang + CHF 40

5 Gang + CHF 50

**sempacherhof**

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



## Vorspeisen

|   |      |
|---|------|
| Grüner Salat  | 9    |
| Gemischter Salat  | 10   |
| Nüsslisalat mit gebratenem Speck, Ei und Croutons                                     | 14.5 |
| Feigencarpaccio mit Honig-Senfdressing, Hirschtrockenfleisch und Sbrinz               | 17.5 |
| Tarte Tatin vom Kürbis mit Salatbouquet   | 15.5 |
| Gegrillter Rotkohl mit Preiselbeercreme, Marronicrumble und gebratener Wachtelbrust   | 19.5 |
| In Beckenried geräucherter Lachs mit Salat von gerösteten Randen, Orangen und Ricotta | 19.5 |

## Suppen

|                                     |    |
|-------------------------------------|----|
| Kürbis-Apfelsuppe mit Ingwercrumble | 12 |
| Steinpilzessenz mit Kräuterknödel   | 14 |



## Hauptgänge

|   |         |
|---|---------|
| Alpstein Pouletbrust mit Kürbis-Currychutney                                | 37      |
| Rinds-Filet mit Rotweinjus und schwarzem Knoblauch                          | 56      |
| Cordonbleu vom Kalb oder Schwein mit Wiesenschwein Rohschinken und Bergkäse | 52   39 |
| Kalbsgeschnetztes mit Pilzrahmsauce   | 48      |

Wählen Sie eine Beilage:

Tagliatelle | Weisswein Risotto | Pommes frites | Kartoffelstampf | Spätzli | weisse Polenta

Marktgemüse servieren wir zu jedem Gericht

*Empfehlung von unserer Küchenchefin Fabienne*

*Sempacherhof Schnitzel Wiener Art  
mit Beilage*

43  
+5

## Wild

|  |    |
|--|----|
| Rehpfeffer Jägerart                                | 38 |
| Rehgeschnetztes mit Preiselbeersauce               | 42 |
| Hausgemachte Hacktätschli vom Hirsch mit Wildjus   | 36 |
| Hirschrack mit gebratenen Feigen und Portweinsauce | 46 |
| Wildschweinentrecôte mit Wildjus                   | 38 |

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



## Fisch

Balchenfilets vom Sempachersee mit Kartoffel-Birnenragout 39

Hausgemachte Zanderbratwurst mit lauwarmem Fenchelsalat,  
Pernodschaum und Beilage nach Wahl 42

Fragen sie unseren Service nach dem Tagesfisch

## Vegetarisch

Wilder Vegi Teller 32

Hausgemachte Waldpilzravioli mit Parmesan-Wirsing und Thymianöl 34

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



## Dessert

|   |           |
|---|-----------|
| Meringuetörtchen mit Vanilleeis, Kirschcaramel und Vermicellespuma                          | 14        |
| Lauwarmer Apfelkuchen mit Glace im Mantel von gebrannter Mandel                             | 12.5      |
| Célines Tages Empfehlung  | 9.5       |
| Hausgemachtes Haselnusseis<br>mit Kaffeelikör   | 6.5<br>+5 |
| Hausgemachtes Zitronensorbet<br>mit Limoncello  | 6.5<br>+5 |
| Gerührter Eiskaffee<br>mit Amaretto   Baileys   Kirsch                                      | 9.5<br>+5 |
| Brie de Meaux mit Walnusspesto und hausgemachtem Früchtebrot                                | 10.5      |
| <b>Glace</b>  | <b>4</b>  |
| <i>Vanille   Schokolade   Kaffee   Sauerrahm   Passionsfrucht  <br/>Erdbeere   Aprikose</i> |           |



# 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  
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](mailto:info@sempacherhof.ch) / 041 469 70 10 / [www.sempacherhof.ch](http://www.sempacherhof.ch)