



**sempacherhof**

Herzlich willkommen



## sempacherhof Geniessermenü

Mille feuille mit Sauerteigbrot,  
Entenlebermousse und lauwarmes Kumquatcutney

\*\*\*

Weissweinsuppe mit Randenpüree und Sauerrahmchips

\*\*\*

Zander mit Trio von der Pastinake  
und Schnittlauchöl

\*\*\*

Geschmorte Kalbskopfbäggli,  
Pommes Anna und in Honig glasierte Karotten

\*\*\*

Brie de Meaux  
mit Walnusspesto und hausgemachtem Früchtebrot

\*\*\*

Variation von der Mandarine

### **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



## Vorspeisen

Grüner Salat	9
Gemischter Salat	10
Frittierte Ochsenschwanzravioli mit mariniertem Rotkohl und Meerrettichschnee	16.5
Randencarpaccio mit karamellisiertem Ziegenkäse und Pistazien Pesto	15.5
Geschmorter Blumenkohl mit Trüffelglasur, Nussbutterschaum und Zwiebelkaviar	17.5
Mille feuille mit Sauerteigbrot, Entenlebermousse und lauwarmen Kumquatchutney	19.5
In Beckenried geräucherter Lachs mit Schwarzwurzel-Apfelsalat	19.5

## Suppen

Weissweinsuppe mit Randenpüree und Sauerrahmchips	12
Süsskartoffel-Orangensuppe mit Jakobsmuschel	14



## Hauptgänge

Auf der Haut gebratene Maispoulardenbrust	37
Rinds-Filet mit Rotweinjus und schwarzem Knoblauch	56
Cordonbleu vom Kalb oder Schwein mit Wiesenschwein Rohschinken und Bergkäse	52   39
Schweinsfilet im Kräuter-Speckmantel	39
Hausgemachte Hacktätschli vom Rind mit grüner Pfeffersauce	36
Geschmorte Kalbskopfbäggli mit in Honig glasierten Karotten	46
Kalbsläberli mit Portweinzwiebeln und Rosmarin	35.5
Rindsgeschnetzeltes Stoganoff	48

Wählen Sie eine Beilage:

Tagliatelle | Weisswein Risotto | Pommes frites | Kartoffelstampf | Rösti |

Pommes Anna

Marktgemüse servieren wir zu jedem Gericht

### ***Empfehlung von unserer Küchenchefin Fabienne***

*Sempacherhof Schnitzel Wiener Art  
mit Beilage*

43  
+5



## Fisch

Balchenfilets vom Sempachersee mit Chili-Mandelbutter 39

Zander mit Trio von der Pastinake und Schnittlauchöl 42

Fragen sie unseren Service nach dem Tagesfisch

Beilage nach Wahl

## Vegetarisch

Rösti mit frittierter Fonduepraline und hausgepickeltem Gemüse 32

Hausgemachte Waldpilzravioli mit getrüffeltem Wirsing und Thymianöl 34

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



## Dessert

Variation von der Mandarine	14
Haselnusskuchen mit hausgemachtem Bratapfeleis	12.5
Sempacherhof Cremeschnitte mit Glühweingel	12
Célines Tages Empfehlung	9.5
Hausgemachtes Tonkabohneneis mit Kaffeelikör	6.5 +5
Hausgemachtes Zitronensorbet mit Limoncello	6.5 +5
Gerührter Eiskaffee mit Amaretto   Baileys   Kirsch	9.5 +5
Brie de Meaux mit Walnusspesto und hausgemachtem Fruchtebrot	10.5
Glace	4
<i>Vanille   Schokolade   Kaffee   Sauerrahm   Passionsfrucht   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)



# Deklaration

## Fleisch

Entenleber: Frankreich / Ungarn

Kalb: Schweiz

Ochsenschwanz: Schweiz

Maispoulardenbrust: Frankreich

Rindsfilet: Schweiz

Schwein: Schweiz

Kalbsleber: Schweiz

Rohschinken: Schweiz

## Fisch

Balchen: Schweiz

Jakobsmuscheln: Wildfang Atlantik

Lachs: Zucht Schottland

Zander: Russland

Eier: Neuenkirch, Freiland, Schweiz

Alle unsere Backwaren stammen aus der Schweiz