



sempacherhof

Herzlich willkommen



sempacherhof Geniessermenü

Gefüllte Morcheln mit Kalbfleisch und Erbsenjus

Kohlrabisuppe mit Saiblingstartar und Kerbelchip

Klösschen und Filet vom Hecht mit Wildkräutern

Entrecôte vom Lamm mit Pistazienkruste
auf grilliertem Lauch
mit Frühlingskartoffeln

Vanillewaffeln mit allerlei vom Rhabarber und Ahorneis

Rochebaron
mit kandiertem Stangensellerie und gerösteten Nüssen

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
Crostini mit Ziegenfrischkäse und mariniertem Edamame-Kräutersalat	11.5
Tartar vom Hochlandrind mit geröstetem Brot und gesalzener Butter	22.5
Gefüllte Morcheln mit Kalbfleisch und Erbsenjus	18.5
Frittiertes Ei auf Kressecreme mit Frühlingsgemüse und Parmesan	14.5
In Beckenried geräucherter Lachs mit gebackenen Radiesli, Zitronenricotta und Tapiokachips	19.5

Suppen

Kohlrabisuppe mit Saiblingstartar und Kerbelchip	14
Weisse Spargelcremesuppe mit Speckheu	12



Hauptgänge

Hausgemachte Ravioli mit Alpsteinpoulet und Burrata an Zitronen- Estragonbutter	37
Entrecôte vom Lamm mit Pistazienkruste und grilliertem Lauch	48
Cordonbleu vom Kalb oder Schwein mit Wiesenschwein Rohschinken Bergkäse und Marktgemüse	52 39
Tafelspitz vom Angusrind mit jungem Spinat und Meerrettichsauce	39
Blätterteigkissen mit Kalbfleischstreifen und Milken im Kräutermantel und Marktgemüse	38
Rib Eye Steak vom Rind mit hausgemachter Bärlauchbutter und Marktgemüse	48
Schweinsfilet mit Rhabarberchutney und Marktgemüse	39

Wählen Sie eine Beilage:

Tagliatelle | Weisswein Risotto | Pommes frites | Rösti | Brennesselgnocchi |
Wildreis | Frühlingskartoffeln

<i>Empfehlung von unserer Küchenchefin Fabienne</i>	
<i>Sempacherhof Schnitzel Wiener Art</i>	43
<i>mit Beilage</i>	+5



Fisch

Balchenfilets vom Sempachersee mit gebratenem Spitzkohl, Weissweinsauce und Kapern	39
Filet und Klösschen vom Hecht mit Wildkräutern	42
Fragen sie unseren Service nach dem Tagesfisch	
Beilage nach Wahl	

Vegetarisch

Hausgemachte Brennesselgnocchi mit gepufftem Buchweizen und gehobelter Belperknolle	29
Strudel mit knackigem Frühlingsgemüse auf Linsenhummus und Buttermilchschaum	32

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



Dessert

Vanillewaffeln mit allerlei vom Rhabarber und Ahorneis	14
Mohnkuchen mit hausgemachtem Mandeleis	12.5
Sempacherhof Cremeschnitte mit Limette	12
Célines Tages Empfehlung	9.5
Hausgemachtes Ahorneis mit Kaffeelikör	6.5 +5
Hausgemachtes Zitronensorbet mit Limoncello	6.5 +5
Gerührter Eiskaffee mit Amaretto Baileys Kirsch	9.5 +5
Rochebaron mit kandiertem Stangensellerie und gerösteten Nüssen	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 / 041 469 70 10 / www.sempacherhof.ch



Deklaration

Fleisch

Kalb: Schweiz

Alpstein Poulardenbrust: Schweiz

Rind: Schweiz

Schwein: Schweiz

Rohschinken: Schweiz

Lamm: Neuseeland

Fisch

Balchen: Schweiz

Saibling: Schweiz

Lachs: Zucht Schottland

Hecht: Schweiz

Eier: Neuenkirch, Freiland, Schweiz

Alle unsere Backwaren stammen aus der Schweiz