



**sempacherhof**

Herzlich willkommen



# sempacherhof Geniessermenü

Mille-feuille von der Erbse mit geräuchertem Ricotta

\*\*\*

Morchelconsommé mit Gitziklösschen

\*\*\*

Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Fond und Pulver von Olivenöl auf Spitzkohl

\*\*\*

Filet und Milke vom Kalb  
mit Kräuterjus, Ribelmaisschnitte und geschmorten Frühlingszwiebeln

\*\*\*

Duett vom Gruyère mit fruchtiger Chili-Marmelade

\*\*\*

Kokospannacotta mit Erdbeeren und Rhabarber

## 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
Carpaccio vom Kalbstafelspitz mit Rhabarber vinaigrette und Kresse	18.5
Lauwarme Zanderterrine mit Zitronengrassud und Kräutersalat	17.5
Mille-feuille von der Erbse mit geräuchertem Ricotta	15.5
Tartar vom Hochlandrind mit Radiesli und Wachtelei	21.5
Auf Meersalz gebackene Zwiebel mit Apfelsauce und Blütenpollen-Speckcrumble	15.5

## Suppen

Morchelconsommé mit Gitziklösschen	14
Grüne Spargelcremesuppe mit Buttermilchschaum	12



## Hauptgänge

Offenes Ravioli mit Alpsteinpoulet, Frühlingsgemüse und Estragon	34
Filet und Milke vom Kalb mit Kräuterjus	52
Cordonbleu vom Kalb oder Schwein mit Wiesenschwein Rohschinken und Bergkäse	52   39
Schnitzel vom Kalb oder Schwein mit Morchelrahmsauce	46   32
Geschmorte Haxe vom Appenzeller Kräuterlamm mit Bärlauchgremolata	42
Rib Eye Steak vom Rind mit Kräuter-Chilivinaigrette	48
Sempacherhof Bratwurst mit Zwiebelsauce	26.5

Wählen Sie eine Beilage:

Tagliatelle | Weisswein Risotto | Pommes frites | Ribelmaisschnitte | Rösti |

Quarkpizokel

Marktgemüse servieren wir zu jedem Gericht

### ***Sempacherhof Hit***

<i>Sempacherhof Schnitzel Wiener Art</i>	43
<i>mit Beilage</i>	+5



## Fisch

Pochierte Balchenfilets vom Sempachersee mit Weissweinsauce und grillierten Artischockenherzen	39
Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Fond und Pulver von Olivenöl auf Spitzkohl	42

Fragen Sie unseren Service nach dem Tagesfisch

Beilage nach Wahl

## Vegetarisch

Sempacherhof Pastetli mit Frühlingsgemüse und Kräutersauce	28
Hausgemachte Quarkpizokel mit Morcheln und Bärlauchschaum	32

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



## Dessert

Kokospannacotta mit Erdbeeren und Rhabarber	14
Hausgemachtes Caramelköpflli mit Rahm	9.5
Sempacherhof Cremeschnitte mit Pistazie	12
Célines Tages Empfehlung	9.5
Hausgemachtes Erdbeereis	6.5
mit Prosecco	+5
Hausgemachtes Zitronensorbet	6.5
mit Limoncello	+5
Gerührter Eiskaffee	9.5
mit Amaretto   Baileys   Kirsch	+5
Duett vom Gruyère mit fruchtiger Chili-Marmelade	10.5
Glace	4
<i>Vanille   Schokolade   Kaffee   Sauerrahm   Kokosnuss   Zimt</i>	
Sorbet	
<i>Passionsfrucht   Aprikose</i>	
<i>Mit Rahm</i>	+1.5



# 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

Kalb: Schweiz

Poulet: Schweiz

Rind: Schweiz

Schwein: Schweiz

Rohschinken: Schweiz

Gitzi: Schweiz

## Fisch

Balchen: Schweiz

Wolfsbarsch: Griechenland / Türkei

Zander: Estland

Eier: Neuenkirch, Freiland, Schweiz

Alle unsere Brote sowie Feinbackwaren stammen aus der Schweiz