sempacherhof

Herzlich willkommen

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

sempacherhof Geniessermenü

Rehtatar mit eingelegten Eierschwämmli
und Haselnussbrioche

***

Kürbiscremesuppe mit Meerrettichöl
und geräucherter Forelle

***

Pochierter Steinbutt mit dreierlei vom Lauch und Champagnersauce

***

Filet vom Ibericoschwein mit Calvadosjus, Kartoffel-Apfelgratin
und Rosenkohlblättern

***

Praline vom Jersey blue auf Randencarpaccio
mit Walnussknusper

***

Tarte Tatin von der Zwetschge mit hausgemachtem Honig-Nussbuttereis

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	10
Gemischter Salat	12
Nüsslisalat mit gebratenem Speck, Ei und Croutons	14.5
Rehtatar mit eingelegten Eierschwämmli und Haselnussbrioche	21.5
Carpaccio vom Kürbis mit gebeiztem Saibling, Ingwer und Sesam	17.5
Mille feuille von Waldpilzen mit Thymian und Sellerie	16.5

Suppen

Selleriecremesuppe mit Trüffelcrunch	12
Kürbiscremesuppe mit Meerrettichöl und geräucherter Forelle	14

Hauptgänge

Filet vom Ibericoschwein mit Calvadosjus	44
Sempacherhof Bratwurst mit Zwiebelsauce	26.5
Cordonbleu vom Kalb oder Schwein mit Wiesenschwein Rohschinken und Bergkäse	52 I 39
Schnitzel vom Kalb oder Schwein mit Cremesauce und Waldpilzen	46 I 32

Wählen Sie eine Beilage:
Tagliatelle I Weisswein Risotto I Pommes frites I Kartoffel-Apfelgratin I Spätzli
Marktgemüse servieren wir zu jedem Gericht

Sempacherhof Hit

Sempacherhof Schnitzel Wiener Art	43
mit Beilage	+5

Wild

Gämspfeffer Jägerart	38
Rehgeschnetzeltes mit Preiselbeersauce	42
Geschmorte Rehschulter mit Kaffeejus	36
Entrecote vom Hirsch mit Cassissauce	46
Hausgemachte Hacktätschli vom Hirsch mit Wildjus	36

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

Fisch

Balchenfilets aus dem Sempachersee mit Chili-Mandelbutter	39
Pochierter Steinbutt mit dreierlei vom Lauch und Champagnersauce	42

Fragen Sie unseren Service nach dem Tagesfisch

Beilage nach Wahl

Vegetarisch

Wilder Vegi Teller	32
Kürbisravioli mit brauner Butter, Apfel, Sellerie und Amaretticrumble	29

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

Dessert

Tarte Tatin von der Zwetschge mit hausgemachtem Honig-Nussbuttereis	14
Hausgemachter Karottenkuchen mit Frischkäseeis und kandierten Karotten	12.5
Vermicelles Sempacherhof	12.5
Pieters Tages Empfehlung	9.5
Hausgemachtes Honig-Nussbuttereis	6.5
mit Amaretto	+5
Hausgemachtes Zitronensorbet	6.5
mit Limoncello	+5
Gerührter Eiskaffee	9.5
mit Amaretto I Baileys I Kirsch	+5
Affogato	8.5
Praline vom Jersey blue auf Randencarpaccio mit Walnussknusper	10.5
Glace *Vanille I Schokolade I Kaffee I Sauerrahm I Kokosnuss I Zimt*	4
Sorbet *Passionsfrucht I Erdbeere I Aprikose*	4
Mit Rahm	+1.5

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

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.

Deklaration

Fleisch

Kalb: Schweiz
Iberico: Spanien
Rind: Schweiz
Schwein: Schweiz
Rohschinken: Schweiz
Wild: Österreich / Deutschland

Fisch

Balchen: Schweiz
Forelle: Dänemark
Steinbutt: Spanien
Saibling: Island

Eier: Neuenkirch, Freiland, Schweiz

Alle unsere Brote sowie Feinbackwaren stammen aus der Schweiz.