

Sempia

RESTAURANT

Liebe Gäste

Herzlich willkommen
in unserem Restaurant Sempia!

Geniessen Sie winterliche Kreationen aus unserer Küche,
begleitet von ausgesuchten Weinen
und einem aufmerksamen Service!

Wir freuen uns, Ihre Gastgeber zu sein
und wünschen Ihnen „e Guete“!

Karin Grüter, Chef de Service
mit ihrem Serviceteam

Markus Schröder, Küchenchef
mit seiner Küchencrew

und das ganze Team vom
Hotel Sempachersee

Wir sind von Montag bis Samstag

von 11:30 – 14:00 Uhr

und von 18:00 – 24:00 Uhr

sowie am Sonntag

von 11:30 – 15:00 Uhr

für Sie da.

Warme Küche bis 22:00 Uhr

Tatar

Beef-Tatar „classic“

Rindstatar vom Schweizer Weiderind
mit Kapern, gekochtem Ei, roten Zwiebeln
goldbrauner Toast

mild, mittel oder rassig gewürzt

als Vorspeise **CHF 22**
als Hauptgang **CHF 38**

Bündner Beef-Tatar

Rindstatar vom Schweizer Weiderind
mit Variation von der Kartoffel
Bündner Trockenfleisch und goldbrauner Toast

mild, mittel oder rassig gewürzt

als Vorspeise **CHF 22**
als Hauptgang **CHF 38**

Salate

Blattsalat

Blattsalate mit Sprossen, gerösteten Kernen
und Croûtons an hausgemachtem Dressing

CHF 9

Salat „Sempia Style“

Bunter, gemischter Salat mit Sprossen, gerösteten Kernen
und Croûtons an hausgemachtem Dressing

CHF 13

Ceasar Salad

Baby Lattich mit Sardellen-Dressing

Knoblauch-Croûtons, Speck und Parmesan-Spänen

ohne Pouletbruststreifen **CHF 16**

mit Pouletbruststreifen **CHF 22**

Vorspeisen

Ziegenfrischkäse

Dallenwiler Ziegenfrischkäse mit caramelisierten Walnüssen
Gewürzhonig, Portwein-Gelée, marinierten Feigen
und kleinem Salat

CHF 15

Thunfisch-Tataki

Asiatisches Thunfisch-Tataki mit Pastinake
Wasabi und Sardisches Brot

CHF 18

Wachtel

Baumnussrisotto mit sautierter Wachtelbrust
Trauben-Chutney und mariniertes Babyspinat

CHF 19

Suppen

Winterliche Kürbis-Orangen-Suppe

mit Ingwer und Zitronengrasschaum

CHF 12

Pastinakenschaumsuppe

mit Petersilien-Öl

CHF 11

Tom Kha Gai

mit asiatischem Gemüse und Entenstreifen

ohne Entenstreifen **CHF 12**

mit Entenstreifen **CHF 22**

Unser Klassiker

Chateaubriand

Am Tisch für Sie mit Cognac flambiert und tranchiert,
mit Sauce Béarnaise und kräftiger Rotweinjus
in zwei Gängen serviert

Im ersten Gang mit
gebratenen Kräuterkartoffeln und glasiertem Wintergemüse

Im zweiten Gang mit
Selleriepüree und glasiertem Wintergemüse

Ab 2 Personen

CHF 59 pro Geniesser

Fleisch

Rib Eye

Rib Eye-Steak vom Schweizer Weiderind
mit „Café de Paris“-Butter
Country Cuts und glasiertes Wintergemüse

CHF 39

Rindsfilet „Rossini“

Rindsfilet vom Schweizer Weiderind
mit gebratener Entenleber und schwarzem Trüffel
Geröstetes Selleriepüree und glasierter Romanesco

CHF 62

Ente

Rosa gebratene Entenbrust
mit Schokoladenjus
Geräucherter Süsskartoffelstock und Schwarzwurzel

CHF 34

Burger

Hausgemachter Beef Burger „Sempia Style“
mit Brioche-Bun, Waldorfsalat und Randenmayonnaise
mit Country Fries

32

Fisch

Kabeljau

Gebratenes Kabeljaufilet an Zitronen-Thymian-Butter

Crèmiger Venere Reis und Passepierre Algen

CHF 35

Balchen „Sempia Style“

Gebratene Balchenfilets aus dem Sempachersee

Fregola Sarda, mediterranes Gemüse und Parmesan-Butter

CHF 34

Loup de mer

Wolfsbarschfilet

Kartoffel-Artischocken-Ragout mit Dörrtomaten

und konfierten Limettenezesten

CHF 38

Vegetarisch

Risotto

Alpkäse-Risotto mit Maroni und Kartoffelcrunch

CHF 21

Gnocchi

Hausgemachte Kartoffelgnocchi

mit Rahmsauce, Kräutersaitlingen und frischem Portulak

CHF 26

Trüffel-Tagliatelle

Hausgemachte Tagliatelle mit schwarzem Trüffel

CHF 25

Polenta-Bällchen

Ribelmais-Polenta-Bällchen im Kokosmantel

auf rotem Gemüse-Curry

CHF 24

Chef's Menu

Asiatisches Thunfisch-Tataki mit Pastinake

Wasabi und Sardisches Brot

Winterliche Kürbis-Orangen-Suppe
mit Ingwer und Zitronengrasschaum

Rosa gebratene Entenbrust
mit Schokoladen-Jus
Geräucherter Süsskartoffelstock und Schwarzwurzel

oder

Gebratenes Kabeljaufilet an Zitronen-Thymian-Butter
Crèmiger Venere Reis und Passepierre Algen

Vanille-Cassis-Trifle

CHF 69

Desserts

Vanille-Cassis-Trifle

Vanillecrème und Cassismousse im Glas

CHF 11

Winterkreation

Blutorange, Joghurt und Schokolade

„Sempia Style“

CHF 12

Crème brûlée

Crème brûlée mit Lebkuchen-Aroma

CHF 10

Glace & Sorbet

Vanilleglace

Haselnussglace

Caramelglace

Mocccaglace

Schokoladensorbet

Cassisorbet

Passionsfruchtsorbet

Pro Kugel

CHF 4

Rahm

CHF 0.50

Käse

Käse zum Schluss

Gerne servieren wir Ihnen eine Auswahl an Käse
aus dem Chääslädeli Neuenkirch
mit Früchtebrot, Feigensenf, hausgemachtem Chutney
Nüssen und Früchten

grosse Portion mit 6 verschiedenen Sorten

CHF 14

kleine Portion mit 3 verschiedenen Sorten

CHF 7

Deklarationen

Rind
Schweiz/Irland

Wachtel
Frankreich

Ente
Frankreich

Trockenfleisch
Schweiz

Poulet
Schweiz

Saku Thunfisch
Phillipinen

Balchen
Schweiz

Kabeljau
Griechenland

Zander
Estland

Käse
Chääslädeli Neuenkirch

Allergene

Bitte wenden Sie sich an unsere Service-Mitarbeitenden,
wir beraten Sie gerne.