

Sempia

RESTAURANT

Liebe Gäste

Herzlich willkommen
in unserem Restaurant Sempia!

Geniessen Sie Frühlingskreationen 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 Freitag

von 11:30 – 14:00 Uhr

und von 18:00 – 24:00 Uhr

Samstag von 17:00 – 24:00 Uhr

und Sonntag von 17:00 – 22:00 Uhr

für Sie da.

Warme Küche bis 22:00 Uhr

Chef's Menu mit Weinempfehlung

Rindstatar vom Schweizer Weiderind
mit Avocadobutter, Pomelo-Granit e
und konfierten Crevetten

Gr ner Veltliner DAC, 2014
Weingut Jurtschitsch Loiserberg, Kamptal
10cl CHF 9.00

Hummer-Bisque

Alexia, 2017
Baron (VdP d'Oc IGP) / Languedoc-Roussillon
10cl CHF 9.00

Gebratene Balchenfilets aus dem Sempachersee
Krustentier-Schaum und offener Spargel-Ravioli

Paradis Cach e, Magnumflasche 2013
Cabrerolles / AOP Faug eres Languedoc-Roussillon
10cl CHF 11.00

Dessert uberraschung aus unserer P tisserie

Churchill`s Late Bottled Vintage, Port 2013
10cl CHF 9.00

CHF 69

Tatar

Beef-Tatar „classic“

Rindstatar vom Schweizer Weiderind
mit Kapern, gekochtem Ei und roten Zwiebeln

mild, mittel oder rassig gewürzt

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

Surf & Turf-Tatar

Rindstatar vom Schweizer Weiderind
mit Avocadobutter, Pomelo-Granit e
und konfierten Crevetten

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

Caesar Salad

Baby Lattich mit Sardellen-Dressing

Knoblauch-Croûtons, Speck und Parmesan-Spänen

ohne Pouletbruststreifen **CHF 16**

mit Pouletbruststreifen **CHF 22**

Vorspeisen

Ziegenfrischkäse

Dallenwiler Knusper-Röllchen
mit caramelisierten Baumnüssen
Spargeln, Erdbeeren, Schlüsselblumenhonig
und Frühlingsalat

CHF 15

Jakobsmuschel & Lachs

Jakobsmuschel-Lachscarpaccio mit Passionsfruchtmousse
Thai-Gremolata und Passepierre Algen

CHF 19

Ravioli

Handgemachte Ricottaravioli
mit Salbeibutter und Morcheln

CHF 17

Suppen

Löwenzahnblüten-Suppe

mit Portwein und Kräutern

CHF 12

Weisse Spargelschaumsuppe

ohne Tibetische Kanichen-Teigtasche **CHF 11**

mit Tibetische Kanichen-Teigtasche **CHF 15**

Hummer-Bisque

mit Bärlauch-Crostini

CHF 16

Unser Klassiker

Chateaubriand

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

Im ersten Gang mit
gebratenen Frühlingskartoffeln und glasiertem Marktgemüse

Im zweiten Gang mit
Erbsenpüree und glasiertem Marktgemüse

Ab 2 Personen

CHF 59 pro Geniesser

Fleisch

Rib Eye

Rib Eye Steak vom Schweizer Weiderind

mit „Café de Paris“-Butter

Rosmarinkartoffeln und glasiertes Frühlingsgemüse

CHF 39

Rindsfilet „Rossini“

Rindsfilet vom Schweizer Weiderind

mit Morchelrahmsauce

gebratener Entenleber und schwarzem Trüffel

Erbsenpüree und glasierte Baby-Karotten

CHF 62

Kalbs-Cordon bleu

Kalbs-Cordon bleu

mit Schinken und Greyerzer-Käse gefüllt

Sempia Pommes und glasiertes Frühlingsgemüse

CHF 48

Burger

Hausgemachter Beef Burger „Sempia Style“

Brioche-Bun, Hüttenkäse, Radieschen,

Frühlingszwiebeln und Spargelcrunch

Sempia Pommes

32

Fisch

Crevetten

In Knoblauchöl gegarte Riesencrevetten

Frühlingsrisotto und Passepierre Algen

CHF 38

Balchen „Sempia Style“

Gebratene Balchenfilets aus dem Sempachersee

Krustentier-Schaum und offener Spargel-Ravioli

CHF 35

Loup de mer

Knusprig gebratenes Wolfsbarschfilet

Tex-Mex-Style mit Tortillachips

CHF 38

Vegetarisch

Risotto

Bärlauch-Risotto mit Cranberries

CHF 21

Trüffel-Tagliatelle

Hausgemachte Tagliatelle
mit schwarzem Trüffel und Baby-Spinat

CHF 26

Ravioli

Handgemachte Ricottaravioli
mit Salbeibutter und Morcheln

CHF 26

Desserts

Waldmeister-Parfait

Waldmeister-Parfait mit frischen Blaubeeren

CHF 11

Frühlingskreation

Rhabarber, Basilikum und Joghurt

„Sempia Style“

CHF 12

Erdbeer-Vanille-Törtchen

Törtchen mit Vanillecrème und frischen Erdbeeren

CHF 10

Glaces & Sorbets

Vanilleglace

Rottannenglace

Schokoladenglace

Moccaglace

Erdbeer-Basilikum-Sorbet

Himbeersorbet

Passionsfruchtsorbet

Pro Kugel

CHF 4

Heisse Waldbeeren

CHF 1.50

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

Kalb
Schweiz/Irland

Poulet
Schweiz

Hummer
Saudi-Arabien

Balchen
Schweiz

Jakobsmuschel
Japan

Lachs
Norwegen

Crevetten
Vietnam

Wolfsbarsch
Griechenland

Käse
Chääslädeli Neuenkirch

Allergene

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