

# Sempia

RESTAURANT

## **Liebe Gäste**

Herzlich willkommen  
in unserem Restaurant Sempia!

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

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

Kristin Oertel, 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**

Rindstatar vom Schweizer Weiderind  
Edame-Bohnen | Sesam | asiatische Gremolata

\*\*\*

Rüeblicrèmesuppe | Ingwer

\*\*\*

Gebratene Balchenfilets aus dem Sempachersee  
Zitronengrasschaum | sommerliches Basilikumrisotto

\*\*\*

Pina Colada-Parfait | Passionsfrucht

**CHF 72**

## **Weinempfehlung**

Grüner Veltliner DAC 2014  
Weingut Jurtschitsch Loiserberg | Kamptal A  
10cl CHF 9.00

\*\*\*

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

\*\*\*

Paradis Caché | Magnum 2013  
Cabrerolles | AOP Faugères | Languedoc-Roussillon F  
10cl CHF 11.00

\*\*\*

Churchill's Late Bottled Vintage | Port 2013  
10cl CHF 9.00

## Tatar

### Beef-Tatar „classic“

Rindstatar vom Schweizer Weiderind  
mit Kapern | gekochtem Ei | roten Zwiebeln

mild | mittel | scharf | feurig gewürzt

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

### Sommer-Tatar

Rindstatar vom Schweizer Weiderind  
Edame-Bohnen | Sesam  
asiatische Gremolata

mild | mittel | scharf | feurig gewürzt

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

## **Kalte Vorspeisen**

### Blattsalat

Blattsalate | Sprossen | gerösteten Kernen

Croûtons | hausgemachtem Dressing

**CHF 9**

### Salat „Sempia Style“

Bunter | gemischter Salat | Sprossen | gerösteten Kernen

Croûtons | hausgemachtem Dressing

**CHF 13**

### Caesar Salad

Baby Lattich | Sardellen-Dressing

Knoblauch-Croûtons | Speck | Parmesanspänen

**CHF 16**

Pouletbruststreifen

**CHF 22**

## Burratta

Crèmiger Burratta

Tomatencarpaccio

Chili-Ananas-Chutney

Portulak

**CHF 17**

## Grüne Gazpacho

Kalte grüne Gemüse Gazpacho

Tomatenöl | Blätterteigstange

**CHF 12**

## Warme Vorspeisen

### Rüeblicrèmesuppe | Ingwer

Crèmesuppe von Rüebli | Ingwer | Zitronengras-Schaum

**CHF 11**

### Tomaten-Essenz

Klare Essenz von der Ochsenherztomate

Rohschinkencrostini

**CHF 14**

### Ravioli

Handgemachte Ricottaravioli

Salbeibutter | Pinienkerne | Belperknolle

**CHF 17**

## **Unser Klassiker**

### Chateaubriand

Am Tisch für Sie mit Cognac flambiert und tranchiert,  
mit Sauce béarnaise und kräftiger Rahmsauce  
mit Limette und Rosa-Pfeffer  
in zwei Gängen serviert

Im ersten Gang mit  
Kartoffelgratin «Sempia Style» und glasiertem Marktgemüse

Im zweiten Gang mit  
Erbsenpüree und Grünen Spargeln

Ab 2 Personen

**CHF 59 pro Geniesser**



## **Fisch**

### Riesenkrevetten

Tagliatelle | Sautierten Riesenkrevetten

Kräuter aus den Hausgarten

Kirschtomaten | Passepierre Algen

**CHF 35**

### Balchen „Sempia Style“

Gebratene Balchenfilets aus dem Sempachersee

Zitronengrasschaum | Sommerliches Basilikumrisotto

**CHF 36**

## **Fleisch**

### Rindsfilet „Rossini“

Rindsfilet vom Schweizer Weiderind  
gebratener Entenleber | schwarzem Trüffel  
Erbsenpüree | glasierte Baby-Karotten

**CHF 62**

### Kalbs-Cordon bleu

Kalbs-Cordon bleu  
Schinken | Greyerzer-Käse gefüllt  
Sempia Pommes | glasiertes Sommergemüse

**CHF 48**

### Burger

Hausgemachter Beef Burger „Sempia Style“  
Brioche-Bun | BBQ-Sauce | Mango-Mayonaise  
Sempia Pommes

**CHF 32**

## **Sempia Klassiker**

### Rib Eye

Rib Eye Steak vom Schweizer Weiderind

„Café de Paris“-Butter

Sempia Pommes | glasiertes Sommergemüse

**CHF 39**

## **Vegetarisch**

### Basilikum-Risotto

sommerliches Basilikumrisotto  
Meierskappler Büffelmozzarella

**CHF 25**

### Trüffel-Tagliatelle

hausgemachte Tagliatelle  
schwarzem Trüffel | Baby-Spinat

**CHF 27**

### Ravioli

handgemachte Ricottaravioli  
Salbeibutter | Pinienkerne | Belperknolle

**CHF 24**

## **Desserts**

### Yoghurt-Waldbeer

türkischer Yoghurt

trifft auf frische Waldbeeren im Gläsli

**CHF 7**

### Pina Colada-Parfait

Pina Colada-Parfait | Passionsfrucht

**CHF 11**

### Sommerkreation

Melisse | Gurke und Zartbitterschokolade

„Sempia Style“

**CHF 12**

## **Glaces & Sorbets**

Vanilleglace

Sauerrahmglace

Schokoladenglace

Moccaglace

Limette-Minz-Sorbet

Himbeersorbet

Passionsfruchtsorbet

Pro Kugel

**CHF 4**

Heisse Waldbeeren

**CHF 3.00**

Rahm

**CHF 1.50**

## **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

Poulet  
Schweiz

Balchen  
Schweiz

Rohschinken  
Schweiz

Crevetten  
Vietnam

Burrata  
Italien

Büffelmozzarella  
Meierskappeln Schweiz

Käse  
Chääslädeli Neuenkirch

## **Allergene**

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