

Sempia

RESTAURANT

Liebe Gäste

Herzlich willkommen
in unserem Restaurant Sempia!

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

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

**Wir sind von Montag bis Freitag
von 11:30 – 14:00 Uhr
und von 18:00 – 24:00 Uhr**

**Samstag von 18:00 – 24:00 Uhr
und Sonntag von 18:00 – 22:00 Uhr
für Sie da.**

Warme Küche bis 22:00 Uhr

Chef's Menu

Frischlachstatar

Creme fraiche | frischer Estragon

Kapern | Buttertoast



Ruebli-Ingwersuppe

Orangenwürfel | Rahmhaube



Entrecôte

„Café de Paris“-Butter

Sempia Pommes | glasiertes Wintergemüse



Sempia-Kreation

Brownie | weisse Schokoladenmousse

Himbeersorbet

CHF 69

Weinempfehlung

Sauvignon Blanc / Pinot Noir AOC

Weinmanufaktur Brunner

Hitzkirch LU

10cl CHF 10.00



Creation Blanc

Pinot Noir, Chardonnay, Müller - Thurgau

Familie Keller. Waltalingen ZH

10cl CHF 8.00



Extasis rouge Grand Cru Chablais AOC

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Clos du Châtelard, Villeneuve VD

10cl CHF 9.00



Castillo Perelada 5 Finques Reserva

Cabernet Sauvignon, Garnatxa, Merlot, Syrah, Monastrell, Samsó

Castillo Perelada, Ampurdán E

10cl CHF 9.00

Tatar

Beef-Tatar „classic“

Rindstatar vom Schweizer Weiderind
Kapern | Ei | rote Zwiebeln | Butters toast

mild | mittel | scharf | feurig gewürzt

als Vorspeise (70 gr)

CHF 19

als Hauptgang (140 gr)

CHF 34

Frischlachstatar

Crème fraîche | frischer Estragon
Kapern | Butters toast

als Vorspeise

CHF 16

als Hauptgang

CHF 28

Kalte Vorspeisen

Winterblattsalat

geröstete Kerne

Croutons | hausgemachtes Dressing

CHF 9

Salat „Sempia Style“

Bunt gemischter Wintersalat | geröstete Kerne

Croutons | hausgemachtes Dressing

CHF 13

Nüssli-Salat "classic"

Nüssli | French-Dressing | gebratene Pilze

Knoblauch-Croutons | Speck | Parmesanspäne

CHF 16

Überbackener Ziegenkäse

Rucolasalat | geröstete Pinienkerne

Birnenkompott

CHF 16

Warme Vorspeisen

Weissweinsuppe

Riesling x Sylvaner von der Brunner Weinmanufaktur

Gemüse Julienne | Kräuterschaum

CHF 11

Ruebli-Ingwersuppe

Orangenwürfel | Rahmhaube

CHF 10

Maluns Brigelser Art

Apfelmus | Röstzwiebeln

Bergkäse

CHF 18

Fisch

Sautierte Riesenkrevetten

Pinot Noir-Risotto | Rucola | Kräuterbutter

CHF 36

Balchen „Sempia Style“

Gebratene Balchenfilets aus dem Sempachersee

Knoblauchschaum | Weisswein-Risotto | Salicorn

CHF 37

Fleisch

Ossobucco «Gremolata»

Kräuter- Knoblauch | Rahmpolenta

glasiertes Wintergemüse

CHF 32

Kalbsgeschnetzeltes Nottwiler Art

Calvadosrahmasauce

Butterrösti | glasierte Rüebli

CHF 36

Grillierte Schnitzel vom Schweinsnierstück

Waldpilzrahmsauce

Nudeln | Wintergemüse

CHF 29

Sempia Klassiker

Entrecôte 250g

„Café de Paris“-Butter

Sempia Pommes | glasiertes Wintergemüse

CHF 34

Wienerschnitzel

klassisch zubereitet | Preiselbeeren

Bratkartoffeln | glasiertes Wintergemüse

CHF 39

Burger

Black Angus Beef Burger „Sempia Style“

Weizen-Bun | Gurke

Speck-Marmelade | Tomate | Sempia Pommes

CHF 32

Vegetarisch

Pinot Noir-Risotto

grillierte Zucchini & Auberginen

Mascarpone | Parmesan-Chips

CHF 24

Maluns Brigelser Art

Apfelmus | Röstzwiebeln

Bergkäse

CHF 24

Desserts

Joghurt-Passionsfrucht-Trifle

Joghurtcreme | Passionsfrucht-Sauce

CHF 8

Vanilleglace Carte d'Or

Heisse Waldbeeren | Rahm

CHF 10

Sempia-Kreation

Brownie | weisse Schokoladenmousse

Himbeersorbet

CHF 13

Glace & Sorbet

Vanilleglace | Himbeersorbet

Schokoladenglace | Kaffeeglace

Kokos-Sorbet | Passionsfruchtsorbet

Pro Kugel

CHF 4

Heisse Waldbeeren

CHF 3.00

Rahm

CHF 1.50

Deklarationen

Rind
Schweiz/Irland

Kalb
Schweiz

Schwein
Schweiz

Lachs
Norwegen

Balchen
Schweiz

Thunfisch
Pacific

Risenkrevetten
Vietnam

Eier
Schweiz

Allergene

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, welche Allergene Inhaltsstoffe enthalten, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Service-Mitarbeitenden.