

# Sempia

## RESTAURANT

### Liebe Gäste

Mein Team und ich freuen uns sehr, Sie hier in unserem gemütlichen Restaurant Sempia begrüßen zu dürfen.

Fernab der Hektik stehen Worte wie Entspannung, Genuss und Qualität im Mittelpunkt unserer Arbeit. Wir verbinden hochwertigste und regionale Produkte mit aufmerksamem Service und tollem Ambiente zu unvergesslichen Erlebnissen. Ich koche meine Liebesspeisen und Klassiker, wie Cordon bleu und Balchen aus dem Sempachersee. Lassen Sie sich überraschen und verwöhnen.

Ä Guete wünscht Ihnen

Marcus Seidel  
Executive Chef



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



### Deklarationen

Rind: Schweiz/Irland

Kalb, Schwein & Eier: Schweiz

Lachs: Norwegen

Balchen: Schweiz

Risenkrevetten: Vietnam

### Allergene

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

### Zum Apéro

Knuspriges Brot, reifer Käse  
oder feiner Schinken?  
Was passt besser zu Ihrem Wein?

**Hausgemachtes  
Tomaten-Mozzarella Knoblibrot**  
knusprig gebacken | mit Basilikum  
**CHF 10**

**Apéroplättli**  
Geräuchertes Rindfleisch | Rohschinken  
scharfe Salami | Käsemöckli  
Essig-Gemüse

**Pro Person CHF 12  
Für Zwei CHF 22**



### Am Anfang

**Knackiger grüner Salat**  
Saisonaler Blattsalat | geröstete Kerne  
Croutons  
**CHF 8**

**Bunt gemischter Salat**  
Variation von marinierten Salaten  
geröstete Kerne | Croutons  
**CHF 12**

**Carpaccio vom Schweizer Rindsfilet**  
Zitronen Creme | Rucola | Sbrinz-Hobel  
gebackene Kapern  
**CHF 21**

Wählen Sie zwischen unserem hausgemachten  
italienischen, französischen oder unserem  
Hausdressing (Honig-Thymian).



### Suppentopf

**Grüne Erbsencremesuppe**  
Gebratene Chorizo | Minze  
**CHF 11**

**Erfrischende Avocado-Basilikum Suppe**  
Gurke  
knusprige Krevette am Spieß  
**CHF 12**

### Tatar-Zeit

Genießen Sie diese Klassiker, gewürzt nach  
dem Lieblingsrezept unseres Küchenchefs.  
Serviert wird unser Tatar mit warmen  
Toastbrot und Butter.

**Rindstatar „classic“**  
Mariniert mit hausgemachter Spezielsauce  
Sbrinz-Knusper | Gartenkresse  
mild | mittel | feurig gewürzt

als Vorspeise (80 gr)  
**CHF 19**

als Hauptgang (150 gr)  
**CHF 34**

**Geräuchertes Lachstatar**  
Leicht geräuchertes Lachstatar  
Crème fraîche | Zitrone | Gartenkresse  
Schnittlauch

als Vorspeise (80gr)  
**CHF 16**

als Hauptgang (150g)  
**CHF 28**

dazu eine Portion Pommes frites  
**CHF 7**



### Fleischlos glücklich

**Feine Ravioli mit Tomaten & Mozzarella**  
Pikante Tomaten-Oliven Sauce  
gebratene Eierschwämmli  
Parmesan | geröstete Pinienkerne

als Vorspeise  
**CHF 18**

als Hauptgang  
**CHF 26**

**Gemüse-Curry**  
Kichererbsen & Linsen | gelbes Curry  
Tofu-Wan Tan | Marktgemüse  
**CHF 24**

### Tour de Swiss

Wir nehmen Sie mit auf eine Reise durch  
die Eckpunkte der kulinarischen  
Schweiz und bringen Ihnen  
den Urlaub auf den Teller.

**Churer Fleischtorte**  
Sommerlicher Salat | Crème fraîche  
**CHF 16**

**Solothurner Wysüpli**  
Blätterteig | Rahm | Thymian  
**CHF 12**

**St. Galler Bratwurst**  
Knusprige Butterrösti  
Zwiebel-Balsamico Sauce | Marktgemüse  
**CHF 25**

**Tessiner Safran-Risotto & gebratene  
Forellenfilets**  
Verfeinert mit Crème fraîche  
Vanille-Tomaten  
**CHF 31**

**Luzerner Chügelipastete**  
Kalbsvoressen | Brätkügeli  
Champignons | Marktgemüse  
**CHF 32**

**Berner Rösti**  
Knusprige Butter-Rösti  
gebratener Speck | Spiegelei  
**CHF 25**

**Bündner Capuns**  
Mangold | Kräuter  
würzige Rahmsauce  
**CHF 28**

**Appenzeller Äplermagronen**  
Hausgemachtes Apfelmus | Röstzwiebeln  
Appenzeller Bergkäse  
**CHF 23**

### Die Sempia Klassiker

Machen Sie sich bereit für die herzhaften  
Klassiker und altbewährten Köstlichkeiten,  
schmackhaft und täglich frisch in unserer  
Küche zubereitet.

**Kalbsgeschnetzeltes "Lozärner Art"**  
Zartes Schweizer Kalbfleisch  
Champignonrahmsauce  
goldbraune Butterrösti  
**CHF 35**

**Cordon bleu vom Kalb 200g**  
Bauernsaftschinken | würziger Bergkäse  
Pommes frites | Zitrone  
**CHF 34**

**Sommer Poulet-Burger**  
Pouletbrust in der  
Cornflakes-knusper-Panade  
Brioche-Bun | Avocadocrème  
Tomate & Büffelmozzarella  
pikantes Mango Chutney | Pommes frites  
**CHF 29**

**Hausgemachte Zanderknusperli**  
Knusprig im Bier-Kräuterteig ausgebacken  
lauwarmer Kartoffelsalat mit Dill  
Marktgemüse  
**CHF 36**

**Sautierte Balchenfilets à la meuniere**  
Braune Butter | Mandel-Broccoli  
Kartoffelgnocchi | getrocknete Tomaten  
**CHF 35**



### Sonntags Klassiker

**Gebackenes Mistkratzerli**  
Mistkratzerli aus dem Backofen  
Pommes frites | Chef's Gewürzsauce  
**CHF 24**

## Süsser Genuss

**Hausgemachtes Schokoladenküchlein**  
Mit Glace nach Wahl | Ananas-Kompott  
CHF 11

**Prikelnde Exotic**  
Mango-Passionsfruchtsorbet | Minze  
Schaumwein  
CHF 7

**Crème brûlée**  
Aromatisiert mit Orange & Rosmarin  
Cheesecake-Glace  
CHF 10

**Hausgemachte Caramelköpfl**  
Rahm & Früchte  
CHF 12



### Glacé & Sorbet

Vanilleglacé | Himbeersorbet  
Schokoladenglacé | Kaffeeglacé  
Kokossorbet | Passionsfruchtsorbet

Pro Kugel  
CHF 4

Rahm  
CHF 1.50

**Alle unsere Desserts darf man sich auch sehr gerne teilen!**

## UNSERE WEINEMPFEHLUNG

### WEISSWEINE

#### Schweiz

**Creation Blanc**  
Familie Keller, Waltalingen

Fülle, Frucht und Geschmeidigkeit überzeugen. Komplex mit fruchtigen Noten und floralen Düften. Ein harmonisch ausgewogener Wein von angenehmer und geschmeidiger Fülle, mit einem langen und mineralischen Abgang.

Pinot Noir, Chardonnay und Müller Thurgau

**10cl CHF 8.00 | 75cl CHF 51.00**

#### Österreich

**Grüner Veltliner DAC, 2016**  
Weingut Jurtschitsch Loiserberg, Kamptal

Feine, extrakt-süsse Nase. Am Gaumen voll üppiger Substanz

und vielschichtiger Würze, elegant und dicht ausklingend, trocken. Idealer Starter, zu Fisch oder einfach so.  
Grüner Veltliner

**10cl CHF 9.00 | 75cl CHF 56.00**

#### Italien

**Pinot Grigio, 2018**  
Antica Vigna

Dieser Weisswein ist ein Vorbild für alle tollen Grauburgunder.

Das sonnige Gemüt spiegelt sich in Farbe und Geschmack wieder. Strohgelb, mit Pfirsichen, Blüten und Birnen in der Nase. Am Gaumen knackige Äpfel, nussige Momente und ein feines Säurebild  
Pinot Gris

**10cl CHF 7.00 | 75cl CHF 44.00**

### ROTWEINE

#### Schweiz

**Extasis rouge Grand Cru Chablais AOC, 2016**  
Clos du Châtelard, Villeneuve

Rot mit Auberginen-Violetten Nuancen. Grosse aromatische Tiefe mit fruchtig-blumigen Düften, durchmischt mit holzigen Noten, leichten Räucheraromen und Nuancen von Vanille und Lakritze. Am Gaumen eine extreme Vielfalt

von Früchten und süssen Gewürzen begleitet von Röstaromen.

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

**10cl CHF 9.00 | 75cl CHF 56.00**

#### Spanien

**Rioja DOCa LAN D-12 Crianza 2016**  
Bodegas Lan, Rioja

In der Nase elegantes Aroma von frischen roten Früchten und Brombeeren. Im Gaumen gut eingebundenes Holz, Noten von Lakritz und Gewürzen. Vollmundiger und fleischiger, aber gleichzeitig seidiger und schmelziger Wein mit langem Abgang.  
Tempranillo

**10cl CHF 9.50 | 75cl CHF 62.00**

#### Österreich

**Small Hill Burgenland Cuvée rot, 2016**  
Weingut Leo Hillinger, Burgenland

Dunkle, frische Beeren im Bouquet mit etwas Schokolade. Am Gaumen viel Frucht, weich mit geschmeidiger Tannin Struktur.

Feine Balance und sehr harmonisch.  
Merlot, St. Laurent, Pinot Noir

**10cl CHF 8.50 | 75cl CHF 52.00**

## Liebe Gäste

Wir versuchen, nur Lebensmittel von hoher Qualität und regionaler Herkunft zu verwenden. Es gibt jedoch Produkte mit hoher Nachfrage, die ohne Zusatzstoffe nicht erhältlich sind. Diese Zutaten haben wir für Sie dokumentiert und erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Service-Mitarbeitenden.



## Unsere grössten Lieferanten



### Metzgerei Felder

Wir sind ein mittelständischer Schlacht-, Zerlege- und Fleischwarenproduktionsbetrieb, welcher seit drei Generationen ein Maximum an Qualität und Frische anstrebt.

Wir sind schweizweit bekannt für unsere ausgezeichneten Wurstwaren, Kochschinken, Trockenfleischprodukte sowie gesalzenen und geräuchten Fleischspezialitäten.



### Obst & Gemüse Forster

Soll dein Essen im Seminarhotel was Besonderes sein, dann bau dir Gemüse und Früchte von Forster mit rein. Dieses Team ist täglich auf Ihre frische bedacht. Wir ermöglichen unseren Kunden Zugang zu regionalen Produkten, auch aus eigener Produktion.



### Spezialitäten Bianchi

Eine Familie, fünf Generationen und über 135 Jahre Tradition beim Import, der Verarbeitung und im Verkauf von frischen Lebensmitteln. Das Herz von Bianchi schlägt in Zufikon, nahe Zürich. Und es schlägt für feinste Spezialitäten. Denn wir von Bianchi besitzen eine lange Tradition im Aufspüren von Spezialitäten aus der ganzen Welt. Dabei tun wir alles, um Ihnen nur ganz frische Ware anzubieten. Ständige Investitionen und strenge Kontrollen sind dafür die Grundlagen.



### Fischerei Zwimpfer

In der schon 13. Generation geht es für Familie Zwimpfer bei Sonne, Regen und Schnee früh morgens auf den Sempachersee, damit eine optimale Qualität gewährleistet werden kann.



### Glacé Carte D`or

Hergestellt mit den feinsten Zutaten für ein köstliches Glacé.

Alle Preise sind in Schweizer Franken inkl. MwSt.