

# Sempia

## RESTAURANT

Wochen-Menukarte

Vom 14. September – 18. September 2020

Im Menu inbegriffen ist ein Salat  
oder unsere hausgemachte Suppe

### Lunch Menu

#### Am Anfang

**Gemischter Salat**  
Honig-Thymian Dressing

ODER

**Karotten-Ingwer Süppchen**  
Schinken-Grissini

gern auch separat zu bestellen  
CHF 7.50



#### Zum Hauptgang

##### Fleisch

**Medaillons vom Schweinsfilet im Speckmantel**  
Kräuter-Jus | Butter-Bohnen | Rösti-Kroketten

##### Fisch

**Gebratenes Filet vom Wolfsbarsch**  
Cremige Currysauce | Gemüsereis | Broccoli

##### Vegetarisch

**Spaghetti Bolognese**  
Pikante Tomaten-Gemüse Sauce  
Parmesan | Oliven

**Lunch Menu**  
CHF 26.50

### Mittags Spezialitäten

**Grilliertes Lammnierstück**  
Waldpilze | Weisswein Risotto  
Marktfrisches Gemüse  
CHF 34

**Poulet Burger**  
Pouletbrust in der  
Cornflakes-Knusper-Panade  
Brioche-Bun | Avocado-creme  
Tomate & Büffelmozzarella  
pikantes Mango Chutney | Pommes frites  
CHF 29

**Gebratene Felchen & Mandelbutter**  
Eierschwämmli in Rahm  
Gartenkräuter-Kartoffelstampf  
CHF 35



#### Tour de Swiss

Wir nehmen Sie mit auf eine Reise durch die  
Eckpunkte der kulinarischen Schweiz.

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

**St. Galler Bratwurst**  
Butterrösti | Zwiebelsauce | Saisongemüse  
CHF 25

**Luzerner Chügelipastete**  
Kalbsvoressen | Brätkügel  
Champignons | Gemüse  
CHF 32

**Appenzeller Äplermagronen**  
Hausgemachtes Apfelmus | Röstzwiebeln  
Appenzeller Bergkäse  
CHF 32



#### Zum Abschluss etwas Süsses

**Crème brûlée**  
Rosmarin & Orange  
CHF 7

Alle Preise sind in CHF inkl. MwSt.

## 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** **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** **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** **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** **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**