

# Sempia

## RESTAURANT

Wochen-Menükarte  
Vom 26. Oktober – 30. Oktober 2020

Im Menu inbegriffen ist ein Salat  
oder unsere hausgemachte Suppe

### Lunch Menu

#### Am Anfang

**Pikantes Tomaten-Süppchen**  
Croutons

ODER

**Knusprige Kürbis-Spalten**  
Curry-Dip

Gern auch separat zu bestellen  
CHF 7.50



#### Zum Hauptgang

##### Fleisch

**Ossobuco mit Gremolata**  
Deftige Schmor-Sauce | Wurzelgemüse  
cremige Polenta

##### Fisch

**Spagetti & Rauchlachs**  
Cremige Dill-Rahmsauce | Brokkoli

##### Vegetarisch

**Wilder Vegi-Teller**  
Quark-Spätzli | hausgemachtes Rotkraut  
Rosenkohl | Rotweinbirne & glasierte Maroni

**Lunch Menu**  
CHF 26.50

### Mittags Spezialitäten

**Herbstlicher Beef-Burger**  
Überbacken mit Birne & würzigem Gorgonzola  
Brioche-Bun | knuspriger Speck  
Burger-Sauce | Country fries  
**CHF 29**

**Feine Ravioli mit Pilzfüllung**  
Pikante Thymian-Rahmsauce  
gebratene Waldpilze  
Parmesan | geröstete Pinienkerne  
als Vorspeise  
**CHF 18**  
als Hauptgang  
**CHF 26**

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

**Hirschpfeffer "Jäger Art"**  
Knuspriger Speck | Silberzwiebeln & Brotcroutons  
hausgemachte Quark-Spätzli  
pikantes Rotkraut  
**CHF 32**



### Zum Abschluss etwas Süsses

**Mini-Coup Nesselrode**  
Vermicelles | Vanilleglace  
**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, 2017 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**