



Vom „Jäger & Sammler“

Feine Wildspezialitäten ergänze ich mit Waldpilzen, Maroni, Birnen & Kürbis vom Bauernhof.
Es erwarten Sie herbstliche, herzhaft und leckere Klassiker in gediegenem Ambiente.
Die Schlemmerei kann beginnen...

Witterst du schon etwas?

Nüssli & knusprige Speck-Zigarre

Marinierter Nüssli Salat | Honig-Thymian-Dressing
gefülltes Frischkäseröllchen mit Speck und Kräutern
Ei & gebratene Waldpilze
CHF 14

Cremiges Süppchen vom Kürbis

Wildschinken | Semmelknödel-Croutons
CHF 12

Vegetarischer Herbst

Handgerollte Semmel-Kräuter-Knödel

Waldpilze in cremiger Sauce | glasierte Renden | Rotwein-Gewürzbirne mit Preiselbeeren
CHF 26

Wilder Teller

Hausgemachte Quark-Spätzli | pikantes Rotkraut | Rosenkohl | glasierte Maroni
Rotwein-Gewürzbirne mit Preiselbeeren & sautierte Waldpilze
CHF 28

Gebraten & Geschmort

Gebratene Rehschnitzel & Kürbis-Gnocchi

Mit Wacholder-Rahmsauce | Rosenkohl | gebratene Waldpilze
gebackener Kürbis & glasierte Maroni
CHF 36

Hirschpfeffer „Jäger Art“

Getoppt mit knusprigem Speck, Silberzwiebeln & Brotcroutons
hausgemachte Quark-Spätzli | pikantes Rotkraut
CHF 32

Geschnetztes von Hirsch & Reh

Mit Waldpilz-Wacholder-Rahmsauce | hausgemachte Quark-Spätzli | Rosenkohl
gebackener Kürbis & glasierte Maroni
CHF 34

Hausgemachter Wild-Hackbraten

Mit Wacholder-Rahmsauce | handgerollte Semmelknödel | Rosenkohl | pikantes Rotkraut
gebackener Kürbis & glasierte Maroni
CHF 31

Für das Rudel

Rehrücken am Stück (ab 2 Personen)

mit Wacholder-Rahmsauce | hausgemachte Quark-Spätzli | pikantes Rotkraut
glasierte Maroni & Rotwein-Gewürz-Birne mit Preiselbeeren
pro Person CHF 46

Leckerei

„Coupe Nesselrode“

mit Kirsch mariniertes Vermicelles | Vanilleglace | Rahm
CHF 12



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 Lieblings Speisen und Klassiker, wie Cordon bleu und Balchen aus dem Sempachersee. Lassen Sie sich überraschen und verwöhnen.

Ä Guete wünscht Ihnen

Marcus Seidel
Executive Chef



Am Anfang

Bunt gemischter Salat

Variation von marinierten Salaten
geröstete Kerne | Croutons

CHF 12

Cremiges Maroni-Süppchen

Mit Weissm Portwein abgeschmeckt
Trüffelschaum

CHF 13

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



Fleischlos glücklich

Feine Ravioli mit Pilzfüllung

Pikante Thymian-Rahmsauce
gebratene Waldpilze
Parmesan | geröstete Pinienkerne

als Vorspeise

CHF 18

als Hauptgang

CHF 26

Gemüse-Curry

Gelbes Curry | Kichererbsen
grillierter Kürbis | Basmati Reis

CHF 24

Klassiker

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

Rindstatar „classic“

Mariniert mit hausgemachter Spezi alsauce
Sbrinz-Knusper | Gartenkresse
mild | mittel | feurig gewürzt

als Vorspeise (80 gr)

CHF 19

als Hauptgang (150 gr)

CHF 34

Kalbsgeschnetzeltes „Lozärner Art“

Zartes Schweizer Kalbfleisch
Champignonrahmsauce
goldbraune Butterrösti

CHF 35

Cordon bleu vom Kalb 200g

Bauernsaftschinken | würziger Bergkäse
Pommes frites | Zitrone

CHF 34

Grilliertes Rindsentrecôte 200g

Kräuterbutter
saisonales Gemüse | Pommes frites

CHF 38

Sautierte Balchenfilets à la meuniere

Braune Butter | Marktgemüse
Kürbis-Gnocchi | getrocknete Tomaten

CHF 35

Herbstlicher Beef-Burger

Überbacken mit Birne & würzigem Gorgonzola |
Brioche-Bun
knuspriger Speck | Burger-Sauce
Country fries

CHF 29



Süsser Genuss

Hausgemachtes Schokoladenküchlein

Mit Glace nach Wahl
Zwetschgen-Kompott

CHF 11



Allergene

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

Alle Preise sind in Schweizer Franken inkl. MwSt.