

	Montag 12.02.18	Dienstag 13.02.18	Mittwoch 14.02.18	Donnerstag 15.02.18	Freitag 16.02.18	Samstag 17.02.18	Sonntag 18.02.18
Suppe	Basler Mehlsuppe	Maiscrèmesuppe	Gelberbsensuppe	Maronicrèmesuppe	Gemüsecrèmesuppe	Artischockensuppe	
Dessert	Dessertbuffet	Dessertbuffet	Dessertbuffet	Dessertbuffet	Dessertbuffet	Dessertbuffet	
Mittagsmenu							
Menu 1 Fleisch	Kalbsadrio mit Champignon-Pfeffersauce Tagliatelle glasierte Rüebli	Schweinsbraten mit Dörpflaumen gefüllt an Rotweinsauce Schupfnudeln Bohnen	Pouletschenkel provençale Rosmarin-Kartoffeln Ratatouille	Rindsgulasch an Paprikasauce mit Spinat-Spätzli	Pouletbrust-Piccata mit Tomatensauce, Champignons und Schinkenstreifen Spaghetti	Schweinssteak mit Cranberry-Rotweinsauce Chili-Knoblauch-Kartoffelgemüse	
Menu 2 Fisch	Gebratene Schollenfilets Folienkartoffel mit Kräuterquark und Zitronensauce	Pochierte Eglifilet an Thymian- Weissweinsauce mit Pilawreis Broccoli	Gebratenes Wolfsbarschfilet mit HARRISA Oliven-Mandel-Couscous	Pochiertes Hokifilet mit Fenchelgemüse à la Bouillabaisse Wildreis	Gebratenes Skreifilet (Winter-Kabeljau) Kartoffelstock Schwarzwurzel und Schmortomaten	Paniertes Seelachsfilet mit Pilawreis und Dill-Gurkengemüse	
Menu 3 Wok	Gemüse Bami- Goreng	Allerlei vom Kohl aus dem Wok Soban-Nudeln	Gebratene Schweinsfleischstreifen mit Pak Choi, Maiskölbchen und Reis	Reis mit Hackfleisch, Pouletwürfel Kalbsleber und Gemüse	Gebratene Karottennudeln mit Curry-Rahm und Muscheln	Lammstreifen mit Kokos Gemüse Jaipur	
Menu 4 Pasta	Ghackets und Hörnli Apfelmus	Penne di Mare an Safransauce mit Kräutern	Kalbsfleischkügelchen an Pilzrahmsauce feine Nudeln	Risotto mit Gemüsestreifen und Rohschinken	Spaghetti mit Rauchlachs und Broccoli an Rahmsauce	Kartoffelgnocchi an Birnen-Gorgonzolasauce	
Abendmenu							
Menu 1 Fleisch	Geschlossen	Geschlossen	Cevapcici mit Peperoni-Dip und Reis	Lammgeschnetzeltes mit Curry Madras-Sauce Gewürzreis Kefen	Rindsfiletspitzen an Schalotten-Cognacsauce Herzoginkartoffeln Gemüse vom Markt	Geschlossen	Geschlossen
Menu 2 Fisch			Gebratenes Lachsforellenfilet mit Petersilienbutter Dinkelrisotto und Lattich	Hechtfilet im Kräutermantel an Knoblauchsauce Würzelgemüse und Quinoa Glasierte	Seezungenröllchen mit Safransauce Gnocchi romaine Glasierte Pfälzer Rüebli		
Menu 3 Wok			Buntes Gemüse-Allerlei mit Chili und Sojasauce Eiernudeln	Kalbsbratenwürfel an Hoisin-Sauce Gemüse und Reis	Gebratene Nudeln mit Tofu und Gemüse		
Menu 4 Pasta			Calamaresringe im Backteig mit Remouladen-Sauce Knoblauch - Oliven-Baguette	Pastete mit Meeresfisch- und Meeresfrüchten mit Sauerrahm-Kräutersauce	Lasagne mit Quorn-Bolognese		

**SEMINARE EVENTS GENUSS**



**SEMINARE EVENTS GENUSS**

Hotel Sempachersee Kantonstrasse 46 6207 Nottwil  
T 041 939 23 23 info@hotelsempachersee.ch www.hotelsempachersee.ch