

Sempia



RESTAURANT



Feine Spezialitäten ob kurzgebraten, knusprig paniert oder roh mariniert, ergänzen wir mit herbstlichen Zutaten wie Trüffel, Birnen, Waldpilzen und Kürbis. Unsere Köstlichkeiten kommen täglich frisch vom Markt, dem Bauern, dem Fischer und dem Metzger und all unsere Pasta Gerichte sind hausgemacht. Die Schlemmerei kann beginnen...

ZU BEGINN

KNACKIGER GRÜNER SALAT  10
Saisonaler Blattsalat | Geröstete Kerne | Croûtons

GEMISCHTER SALAT 12
3 verschiedene angemachte Salate | Blattsalat | Croûtons

Wählen Sie zwischen unserer hausgemachten italienischen oder französischen Salatsauce. Gerne empfehlen wir auch Larissas Lieblingsdressing – mit Honig und viel Kräuter

CHEFSALAT "GREEKNESS" 16
Lattich | knusprig gebackener Fetakäse | Oliven | Gurken
Tomaten | Rote Zwiebeln | Honig- Kräuter Dressing | Pita


als Hauptgang 24

SIMMENTALER RINDSTATAR "ASIA STYLE"
Mariniert mit hausgemachter Asia Sauce, mild oder feurig gewürzt
Wachtelei | Wakame-Salat | Sesam | Wasabi-Mayonnaise


als Vorspeise (80g) 19

als Hauptgang (160g) 34





AUS DEM SUPPENTOPF

- FLÄDLISUPPE** 12
Geflügelbouillon | Gemüse | Kräutern
- VOM BLUMENKOHL** 13 
mit Curry abgeschmeckt | Sesam | Falafel- Spiess

HAUSGEMACHTE PASTA

- SEPIA - PASTA** 31
in Olivenöl gebratene Meeresfrüchte | Knoblauch
Tomaten | Rucola Salat
- ALISA'S LIEBLINGS- PASTA "CARBONARA"** 28
mit viel Knoblauch | Zwiebeln | Speckrahmsauce
gebackenem Knusper-Ei | Kräuter
- KÄSE-PASTA** 28 
Appenzeller-Sauce | Knoblauch
Röstzwiebeln | Glasierte Birne

KLASSIKER SCHLECHTHIN

MEDITERRANER GEMÜSE-TELLER knusprige Polenta-Bällchen Ratatouille Kräuter Pesto Pinienkerne		28
CORDON BLEU VOM KALB (200 G) Bauernsaftschinken würziger Bergkäse Super frites Zitrone		41
PANIERTES SCHNITZEL VOM KALB allerlei Gemüse Kroketten Zitrone		38
LAMMKAREE rosa gebraten gratinierte Polenta Rosmarinjus mediterranes Gemüse		37
BALCHENFILET AUS DEM SEMPACHERSEE Mandelbutter Tages-Risotto allerlei Gemüse		35
FLAT IRON SPECIAL CUT Das Flat Iron Steak ähnelt von Textur & Geschmack einem Entrecôte, wir veredeln es mit einer Knoblauch-Kräutermarinade. Scharf angebraten und am Stück gegart, bleibt es kernig und saftig. Super frites Trüffel-Mayonnaise		36
HANGING TENDER SPECIAL CUT Das Hanging Tender stammt aus dem inneren Bauchbereich des Rindes und gehört zu den sogenannten „Premiumcuts“. Auch deshalb, weil es dieses besondere Fleischstück nur einmal pro Tier gibt. Tages-Risotto Kräuterbutter		31
BURGER "SEMPIA ROYAL" Überbacken mit Cheddar Käse Bier-Burger-Bun Knuspriger Speck Salat Zwiebeln Super frites Dip		31

SÜSSER GENUSS

CREME BRÛLÉE Tonkabohnen Irish Cream Glace	11
KÄGIWAFFEL- MASCARPONEBECHER Mascarponecrème Vanille Mandarine	10
KAFFEE KNABBEREI 3erlei kleine Süssigkeiten	7
GLACE & SORBET Vanille Schokolade Kaffee Himbeere Kokos Passionsfrucht	4
PORTO PRESIDENTIAL 10 YEARS DA SILVA Zarte Würze in der Nase. Im Gaumen gute Balance mit ausgeprägten Beerenaromen. Seidig, lang und kräftig im Abgang.	5CL 9



MIT HERZ, LEIB UND SEELE...

Mit diesen Worten können wir stolz, kurz und knapp unsere Küchenverantwortliche Larissa beschreiben.

Sie absolvierte die dreijährige Ausbildung bei uns im Hotel & Conference Center Sempachersee, anschliessend ging Sie eine Zeitlang Ihren eigenen Weg und sammelte reichlich Erfahrung.

Jetzt dürfen wir Sie wieder bei uns begrüßen. Mit viel Herz, Leib und Seele kocht Larissa, mit Ihrem Team, im Restaurant Sempia für unsere Gäste.

DEKLARATION

Fleischprodukte: Schweiz

Balchenfilet: Schweiz / Sempachersee

Lamm: Australien

Bei Fragen zu Allergenen und Zutaten die eine Unverträglichkeit auslösen, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.