




SEMPACHERSEE
HOTEL

HOTEL & CONFERENCE CENTER SEMPACHERSEE

„Alle und alles für unseren Gast.“ Das ist unser Credo. Nehmen Sie uns beim Wort: Wie ein gutes Essen nur in einem entsprechenden Ambiente zum Genuss wird, so sehen wir Ihren Aufenthalt in angenehmer Atmosphäre als Basis des Erfolgs ihrer Veranstaltung. Setzen Sie auf einen Service und eine Organisation, auf die sie sich verlassen können. Ob Sie Ihre Tagung, Ihr Meeting bei uns durchführen - oder im Hotel & Conference Center Sempachersee feiern - wir verwöhnen Sie mit einem kulinarischen Angebot, das keine Wünsche offenlässt. Seien Sie herzlich Willkommen, wir freuen uns auf Sie!



APÉRO - DER ERSTE EINDRUCK ZÄHLT.

Sie empfangen Ihre Gäste zu einem Apéro.
Der Auftakt zu Ihrem Anlass. Wenn alles
stimmt, vom Raum über den Wein bis zu den
Häppchen, dann ist der Start gelungen.

KALTES

Canapés pro Canapé 4

Rindstatar
Rohschinken
Salami
Käse

geräuchertes Lachstatar
getrocknete Tomaten

Mini Sandwiches assortiert pro Stück 4

Salami
Käse
Schinken
Lachs

Melone mit Rohschinken pro Stück 4

Saisonal

Bruschetta pro Stück 3.5

Tomate-Basilikum
Ziegenfrischkäse

Tomaten-Mozzarellaspiessli pro Stück 3.5

mit Basilikumpesto

**Gemüse "Stäbchen"
„Sempachersee“** pro Person 3.5

mit Cocktail-Sauce
Kräuter-Quark

Kalte Gazpacho Andaluz pro Stück 3.5

Geeiste Gurkensuppe pro Stück 3.5

mit griechischem Joghurt

Apéro-Plättli

Bündnerfleisch
Rohschinken
Käse-Möckli
eingelegtes Gemüse
marinierte Oliven

pro Person
16

WARMES

Rinds-Meatballs pro Stück 4.5

mit feuriger Tomatensalsa

Pouletbrust-Spiessli pro Stück 4.5

mit Erdnussauce

Mini Cocktail Quiches pro Stück 2

Gemüse
Spinat
Käse

Krevetten im Kartoffelmantel pro Stück 3.5

mit Limonendip

Panierte Champignon-Köpfe pro Stück 3

Kräuterdip

Frühlingsrollen pro Stück 3

mit Sweet & Sour Dip

Flammkuchen ganz 17

Elsässer Art (Crème fraîche & Speck)
griechischer Art (Crème fraîche & Feta)

SÜSSES

Früchtespiessli pro Stück 4.5

im Schokoladen-Chilimantel

Hausgemachte Kuchen pro Stück 4

mit saisonalen Früchten

Früchte- oder Schoggimousse pro Stück 4

im Glas



DAS FEURIGE GRILL-BUFFET

Salate

5 verschiedene angemachte Salat
Bunter Blattsalat | Kerne | Croutons
Italienische & französische Salatsauce

Grill-Spezialitäten

Schweinshalssteak feurig mariniert (CH)
Pouletbrust (CH) mit karibischen Gewürzen
Rindssteak (UY) mit Chimichurri
hauseigene Kalbsbratwurst (CH)
feurige Merguez Wurst
Vegetarische alternative

Dips und Saucen

Cocktail
Curry
Knoblauch
BBQ
Kräuterbutter

Beilagen

Kleine Ofenkartoffeln, dazu Sauerrahm
Peperoni
Zucchini
Maiskolben

Dessert

Kleines Süßes zum krönenden Abschluss
65

Das Grill-Büffet kann mit folgenden Grilladen ergänz werden

Lammhufsteak mit Knoblauch	4.5	Lachsfilet mit Chili und Kokos	4
Spare Ribs BBQ mariniert	4.5	Riesencrevetten	4



zum Start

5 verschiedene angemachte Salat
Bunter Blattsalat | Kerne | Croutons
Italienische & französische Salatsauce

Heiss gedreht

Knusprige Guggeli

Beilagen

Pommes frites (Super frites)

Dip's

Cocktail
Knobli
BBQ

Süsser Abschluss

3 verschiedene Dessert im Glässchen
2 hausgemachte süsse Teilchen

Fr. 54



BURGER – BASTEL - BÜFFET

zum Start

Salatbüffet mit 5 verschiedenen Salaten
Blattsalat
Italienische & französische Sauce

Beefburger 160g | Burger ohne Tier
Natur Bun | Körner Bun
Bergkäse | Speck
Verschieden Topping

Dip's

Cocktail
Knobli
BBQ

Beilagen

Pommes frites

Süsser Abschluss

3 verschiedene Dessert im Glässchen
2 hausgemachte süsse Teilchen

Fr. 55



VORSPEISEN

Saisonaler Salat

Hausdressing Croûtons, geröstete Kerne

10

Duett vom Tatar

Rauchlachstata mit Crème fraîche, Schnittlauch & Zitrone verfeinert
Simmentaler Rindstatar mariniert mit hausgemachter Sauce

16

Vitello Tonato

Thunfischcrème | Rucolasalat | Kapern

18

Tomate Caprese

reife Tomaten | Büffelmozzarella | Basilikum & Olivenöl

14

SUPPEN

Tomaten-Crèmesuppe mit Basilikum

Bündnerfleisch-Grissini

12

Saisonale Suppe

Kürbis, Gazpacho, Spargel etc.

12

Weissweinsuppe

Landschinken-Grissini

13



HAUPTGERICHT

Gebratene Maispoulardenbrust

Schalotten Weissweinsauce
32

Zarter geschmorter Sauerbraten

Rosmarin-Thymian Sauce
31

gebratene Schweinsrahmschnitzel

Champignonssauce
29

Grilliertes Kalbssteak

Kräuterjus
44

Cordon bleu vom Schwein

33

Rindshuftstreifen "Stroganoff"

Peperoni & Champignon
42

Gebratene Felchenfilets „Luzerner Art“

mit Tomaten, Kapern & Zitrone
35

Gebratenes Lachsfilet

Dillrahmsauce verfeinert mit Nolly Prat
32

Alle Hauptgänge kommen mit Gemüse vom Markt.
Wählen Sie noch eine weitere Beilage aus:

BEILAGEN

Kartoffelgratin

Nudeln

Risotto

Gebratene Kartoffeln

Reis

Couscous



VEGETARISCH

Hausgemachte Pasta

pikante Tomaten-Oliven Sauce, gegrillte Zucchini
Parmesan, geröstete Pinienkerne
26

Gefüllte Aubergine

mit Tomatensauce, Feta und Couscous
23

Vegi Stroganoff

23

DESSERT

Limetten-Tarte

exotische Früchte & Passionsfrucht-Sorbet
12

Lauwarmer Schokoladenkuchen

Vanilleeis
12

Apfel Tarte Tatin

Vanille-Glace, Zimt Rahm
12

Beerentiramisu

11

Schokoladen-Mousse

Mangokompott, Pistazienglace
12

Mövenpick - Glacewagen mit verschiedenen Toppings

12



SCHAUMWEIN

CHF 75cl

Montresor Contessa Giulia | Veneto | Italien

54

Prosecco Spumante DOC

Glera

Im Bouquet ein lieblicher Duft nach Akazienblüten und frischen Äpfeln.

Im Gaumen prickelnd, erfrischend, unglaublich ausgewogen und sehr harmonisch.

Die feine und anhaltende Perlage macht diesen Prosecco zu einem Genuss.

Carand-Duchêne | Champagne | Frankreich

98

Carand-Duchêne

Pinot Noir | Pinot Meunier | Chardonnay

Das Bouquet erinnert an eingemachte gelbe und exotische Früchte,

Trockenblumen und Lebkuchen. Auf der Zunge wirkt er frisch, leicht würzig,

vollmundig begeisternd, mit einer ausgezeichneten Perlage.

WEISSWEIN

Staatskellerei Zürich | Zürich

54

Sortenrein Sauvignon Blanc

Am Gaumen ist die typische Sauvignon-Aromatik sehr präsent, die Fruchtaromatik

präsentiert sich sehr schmeichlerisch und wird ergänzt durch eine passende Frische;

ausdrucksvoller Abgang.

Rudolf Rabl | Kamptal DAC | Österreich

56

Grüner Veltliner Vinum Optimum

Düfte nach Rotklee, Löwenzahn und Wiesenkräutern,

sowie einem Hauch von Schwarzpfeffer.

Im Gaumen ein fruchtiger Auftakt, mit beachtlicher Tiefe.

Giacomo Montresor | Venetien | Italien

46

Pinot Grigio 2022

Strohgelbe Farbe mit strahlenden Reflexen.

Unverkennbarer, aromatischer Duft, der an Kräuter und Honig erinnert.

Der Gaumen vollmundig, geschmeidig und geprägt von der Fruchtigkeit reifer Golden-Äpfel.

Finca Tresolmos | Rueda

49

Verdejo Lias Rueda DO

Sehr komplexe Nase mit intensivem Sortencharakter – frische und klare Aromen

von Stachelbeere, Cassis und Zitrusfrüchten, verstärkt durch Mineral- und Backnoten,

mit einer feinen Harmonie



ROSÉ

Bodega El Grillo y la Luna | Somontano | Spanien

51

12 Lunas rosado Somontano DO

Syrah

Herrliches Himbeerrot mit violetten Reflexen.

Frische Nase mit Note von roten Früchten und Kirschen.

Im Gaumen intensiver und fruchtiger Auftakt mit langem Nachhalz.

ROTWEIN

Clos du Châtelard | Villeneuve | Waadt

63

Extasis rouge Grand Cru Chablais AOC

Cabernet Sauvignon | Cabernet Franc

Grosse aromatische Tiefe mit fruchtig-blumigen Düften, durchmischt mit holzigen Noten und Nuancen von Vanille und Lakritze. Am Gaumen eine extreme Vielfalt von Früchten und süssen Gewürzen begleitet von Röstaromen.

Giacomo Montresor | Veneto | Italien

61

Ripasso della Valpolicella | Capitel della Crosara

Corvina Veronese | Rondinella | Molinara

Duftet in der Nase nach reifen, roten Früchten, Kräutern und Vanille.

Im Geschmack rund, warm und mit einer konzentrierten Beerigkeit.

Im Abgang mit subtilen und anhaltenden Röstnoten.

Rudolf Rabi | Kamptal | Österreich

52

Blauer Zweigelt Vinum Optimum

In der Nase intensive Noten von Weichsel und Schwarzkirschen,

sowie Waldbeeren und Cassis. Im Gaumen geschmeidig, vollmundig, mit samtigen Tanninen und sattem, sanftem Schmelz.

Ein hervorragender Zweigelt.

Bodegas LAN | Rioja | Spanien

63

LAN D-12 Crianza 2018

Tempranillo

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.

Wir wünschen Ihnen viel «Spas im Glas» - zögern Sie nicht, nach einem Tipp von uns zu fragen

Deklaration: Schwein - Schweiz Poulet – Schweiz Kalbsfleisch - Schweiz

Rindfleisch – Uruguay / Paraguay Lamm – Neuseeland Maispoularde – Frankreich

Lachs - Norwegen Krevetten - Vietnam Felchenfilet – Schweiz

Wolfsbarsch – Nordostatlantik

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken