

# Frühling

Sempia



Feine Spezialitäten ob kurzgebraten, knusprig paniert oder roh mariniert, ergänzen wir mit frischen Zutaten wie Spargel, Bärlauch und jungem Gemüse. 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...

## UNSERE EMPFEHLUNG

---

### FRÜHLINGSMENÜ

#### SPARGELCRÈMESUPPE

Abgeschmeckt mit Noilly Prat | Rohschinken - Grissini

\*

#### GEBRATENES KALBSSCHNITZEL

Spargeln | Sauce Hollandaise | neue Kartoffeln

\*

#### PANNA COTTA

**MENÜ CHF 58.- | MENÜ INKL. WEINBEGLEITUNG (1 GLAS WEIN PRO GANG) CHF 78.-**

#### Weinbegleitung

##### Sauvignon Blanc 2022 | Thal | Weingut Herzog

Tropische Früchte, Agrumen und Litchi bestimmen die Aromatik, am Gaumen weich und ausgewogen, animierender Trinkfluss, endet in einem salzigen Finale.

##### Primitivo Old Vineyards Cantalupi | Italien

In der Nase Aromen von reifen schwarzen Beeren mit feinen Vanille Röstnoten und Gewürzen. Im Geschmack dicht, vielschichtig und mit kräftigem, schönem Schmelz. Der füllige Wein hat einen langen Nachhall mit weichen Tanninen.

##### Verduzzo Friulano | Friuli Colli | Italien

Intensives Goldgelb, klar, glänzend. Weiniger, delikater Duft von Honig- und Vanille Aromen, die der Gärung im Barrique zu verdanken sind. Am Gaumen angenehm süß, weich und frisch.

## ZU BEGINN

---

### GEMISCHTER BLATTSALAT

3 Gemüsesalate | Saisonaler Blattsalat | Croûtons



13

### MANGO FRÜHLINGSSALAT

Blattsalat | Limetten Dressing | Radieschen



13

Wählen Sie zwischen unserer hausgemachten italienischen oder französischen Salatsauce. Gerne empfehlen wir auch Larissas Lieblingsdressing

### CHEFSALAT "SPARGEL"

2erlei Spargel | erfrischende Vinaigrette | Kräuter  
Pinienkerne | knuspriges Ei



als Vorspeise

18

als Hauptgang

26

### TUHNFISCHTARTAR «ASIATISCH GEWÜRZT»

Avocado beet | Wasabicrème | rote Zwiebeln

als Vorspeise (80g)

20

### SIMMENTALER RINDSTATAR


mariniert mit hausgemachter Sauce, mild oder feurig gewürzt  
Wachtelei | rote Zwiebeln

als Vorspeise (80g)

20

als Hauptgang (160g)

35

Die Gerichte mit dieser  Bezeichnung servieren wir Ihnen auch als kleine Portion.  
Wir gewähren Ihnen einen Nachlass von CHF. 3.-



Vegetarisch



Glutenfrei



kleine Portion




## AUS DEM SUPPENTOPF

---

<b>SPARGELCRÉMESUPPE</b> abgeschmeckt mit Noilly Prat   Rohschinken - Grissini	12
<b>MINISTRONE "FRÜHLING"</b> Frühlingsgemüse   hausgemachte Gemüsebouillon	12




## HAUSGEMACHTE PASTA


---

<b>FRÜHLINGS - PASTA</b> Zerlei Spargeln   Pinienkerne   gehobelter Parmesan   Bärlauch Pesto	 	31
<b>SEMPIA'S «CINQUE PI»</b> Hausgemachte Pasta   Rahm   Tomaten   Petersilie   Parmesan		29
<b>SPINAT - PASTA</b> Pouletbruststreifen asiatisch mariniert   Sesam   Spiegelei		31

## WOHLFÜHLKÜCHE

---

<b>GEMÜSE RAVIOLI «VERDURE»</b> Leichte Tomatensauce mit Oliven   Kräutern	 	28
<b>SPARGELPLAUSCH</b> Zerlei Spargeln   Salzkartoffeln   Sauce Hollandaise   Kräuter mit Rohschinken		29 33

Die Gerichte mit dieser  Bezeichnung servieren wir Ihnen auch als kleine Portion.  
Wir gewähren Ihnen einen Nachlass von CHF. 3.-






 Vegetarisch


 Glutenfrei

 kleine Portion

## KLASSIKER SCHLECHTHIN

---

<b>PANIERTES SCHNITZEL VOM KALB</b> allerlei Gemüse   Country Cuts   Zitrone		<b>39</b>
<b>KALBS - CORDON BLEU</b> Bauernsaftschinken   urchiger Bergkäse   Pommes frites		<b>42</b>
<b>BELCHENFILET IM BIERTEIG</b> verschiedene Salate   Hausdressing		<b>36</b>
<b>GEBRATENES NORWEGISCHES LACHSSTEAK</b> Spargeln   Sauce Hollandaise   Salzkartoffeln		<b>34</b>
<b>FLAT IRON   SPECIAL CUT</b> 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.  Pommes frites   Sempia Dip		<b>37</b>
<b>KALBSKOTELETTE</b> Kartoffelgratin   Pilzsauce   Gemüse		<b>49</b>
<b>BURGER "SEMPIA ROYAL"</b> Überbacken mit Berg Käse   Bier-Burger-Bun   Knuspriger Speck Salat   Zwiebeln   Frites   Dip		<b>32</b>
<b>KNUSPRIGER SCHWEINBAUCH "ASIATISCH MARINIERT"</b> Soba Noodle   Wok- Gemüse		<b>31</b>

Die Gerichte mit dieser  Bezeichnung servieren wir Ihnen auch als kleine Portion.  
Wir gewähren Ihnen einen Nachlass von CHF. 3.-

 Vegetarisch

 Glutenfrei

 kleine Portion

## SÜSSER GENUSS

---

<b>PANNA COTTA</b> Rosmarini Crumble	<b>12</b>
<b>RHABARBER TIRAMISU</b> Quark   Vanille	<b>12</b>
<b>MÖVENPICK GLACE &amp; SORBET</b> Cremè : Vanille   Erdbeer   Schokolade   Espresso Croquant Fior Di Latte   Chocolate & Salted Caramel Sorbet : Himbeer - Erdbeer   Lemon   Passion – Mango	<b>4.5</b>
<b>PORTO PRESIDENTIAL 10 YEARS DA SILVA</b> Zarte Würze in der Nase. Im Gaumen gute Balance mit ausgeprägten Beerenaromen. Seidig, lang und kräftig im Abgang.	<b>5CL 10.5</b>

### DEKLARATION

Fleischprodukte: Schweiz  
Balchenfilet: Schweiz / Sempachersee  
Lachs: Norwegen  
Brot : Schweiz

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

Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

## EVENTS IM HOTEL SEMPACHERSEE

**SONNTAGSBRUNCH**  
Jeden zweiten Sonntag im Monat



14. Januar  
11. Februar  
10. März  
14. April  
12. Mai (Muttertag)  
9. Juni  
14. Juli  
11. August  
8. September  
13. Oktober  
10. November  
8. Dezember

**vivace**  
RESTAURANT

hotelsempachersee.ch/restaurant/vivace



**RALF ZACHERL**

Gourmet-Serie – 14. September 2024

 **Save The Date!** 

# GETRÄNKE

---

## APÉRITIF

**HAUS APERO ALKOHOLFREI** 11  
Martini | San Bitter | Tonic

**HUGO ALKOHOLFREI** 9  
Holunderblütensirup | Ginger Ale

**APEROL SPRITZ ALKOHOLFREI** 10  
Orange Spritz | Tonic Water

**HUGO** 11  
Holunderblütensirup | Prosecco  
Mineralwasser  
12 %

**APEROL SPRITZ** 12  
Aperol | Prosecco | Mineral  
12 %

**MARTINI** 8  
Bianco, Rosso  
4 cl 15,5 %

**CAMPARI** 9  
4 cl 23 %

**CYNAR** 9  
4 cl 16.5 %

**GIN TONIC** 10  
GinStar | Tonic Water

## MINERAL- & SÜSSGETRÄNKE

**MINERALWASSER** 4.5 | 8  
Knutwiler mit | ohne Kohlensäure  
5 dl | 10 dl

**VIVI KOLA | SINALCO | RIVELLA  
SÜSSMOST** 5  
3.3 dl

**FEVER TREE | SCHWEPPE** 5  
2 dl

**SAN BITTER** 5  
2 dl

**ORANGENSAFT** 5  
2 dl

## BIER

**LAGER** 5  
3.3 dl 4.8 %

**ALKOHOLFREI** 5  
3.3dl

**PANACH (ZITRONE)** 5  
3.3 dl 0.0 %

**USZIT** 5.5  
3.3 dl 4.8%

## GRAPPE

**GRAPPA DI MOSCATO** 8  
2 cl 40 %

**GRAPPA DI BARBERA** 9  
2 cl 40 %

**GRAPPA DI BAROLO** 10  
2 cl 40 %