

Sempia

RESTAURANT

Schön, dass Sie mich in den Händen halten.

Wir 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.

Wir verbinden hochwertige und regionale Produkte mit aufmerksamem Service zu einem unvergesslichen Erlebnis.

In dieser Karte finden Sie unsere Top 10 Gerichte, welche in der Zwischenzeit zu echten Klassikern geworden sind.

Ergänzt wird die Karte mit wechselnden saisonalen Gerichten.

Lassen Sie sich überraschen und verwöhnen.

Ä Guete wünscht Ihnen

Das Sempia – Team

Zu Beginn

Gemischter Blattsalat 13
3 Gemüsesalate | Saisonaler Blattsalat

Nüsslisalat 14
Brot | Ei | Speck

Dallenwiler Käse (Ziegen) 16
Verschiedenes von der Rande | Apfel

aus dem Suppentopf

Rüeblicappuccino 13
Orange

Minestrone 12
Parmesanspähne | Basilikumpesto

Hausgemachte Pasta

Gigli al bronzo kl. 21 | gr. 29
Hausgemachte Pasta | Broccoli | Salami | Pinienkerne

Spaghetti alla chitarra kl. 25 | gr. 33
Krevette | Zitrone

Kürbisrisotto kl. 20 | gr. 28
Kernen | Öl

Gerne servieren wir Ihnen die Pasta Gerichte auch vegetarisch.

Klassiker schlechthin

Französische Poulardenbrust Kräuterkruste Griesschnitte Rüebli	32
Kalbs - Cordon bleu Bauernsaftschinken urchiger Bergkäse Super frites Zitrone die Zubereitung benötigt bis zu 25 min	42
Flat Iron Konfierte Kartoffeln Wurzelgemüse	kl. 31 gr. 36
Gebratenes Felchenfilet Tages- Risotto Spinat	kl. 35 gr. 35
Lachskotlette krossgebraten Violette Kartoffeln Blumenkohl	33

Dessert

Felchlin Schokoladenflan Zitrusfrüchte	14
Panna Cotta exotische Früchte	12
Karamelisierter Blätterteig Apfel	12

Deklaration

Fleischprodukte: Schweiz
Balchenfilet: Schweiz / Sempachersee / Innerschweiz
Lach: Norwegischer Zuchtlach
Brot: Schweiz

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

Getränke

Apéritif

Haus Aperol alkoholfrei 11

Martini | San Bitter | Tonic
Mineralwasser

Hugo alkoholfrei 9

Holunderblütensirup | Ginger Ale
Mineralwasser

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 5 SÜSSMOST

3.3 dl

FEVER TREE | SCHWEPES 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 %