

Sempia

RESTAURANT

Unser Wintermenü

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.

Wir haben mit viel Leidenschaft eine perfekte Auswahl an Getränken für jede Gerichtskombination zusammengestellt. Von edlen Weinen bis hin zu aufregenden, alkoholfreien Begleitern, die Ihre Geschmacksknospen auf eine besondere Reise entführen.

Lassen Sie sich überraschen und verwöhnen.

**Ä Guete wünscht Ihnen
das Team vom Restaurant Sempia.**

↓ Mehr zu uns ↓



Einfach mit Ihrem Smartphone einscannen



Aus unserer Küche

Zu Beginn

Grüner Salat	11.-
Gemischter Salat	13.-
Rindstatar <i>Parmesan Paprika hausgemachte Focaccia</i>	
<i>als Vorspeise 80g</i>	20.-
<i>als Hauptgang 160g</i>	35.-
Nüssli-Salat <i>Birne Randen Ziegenhartkäse Nüsse</i>	16.-
Hummus <i>Schwarze Oliven Hausgemachte Knoblauch- Petersilie Brioche</i>	18.-
Weinempfehlung	
Müller Thurgau 2023 Brunner Weinmanufaktur Luzern, Schweiz	1dl 9.50
FLEIN Saft von Sauvignon Blanc – Alkoholfrei Gross & Gross Österreich	1dl 9.-



Aus dem Suppentopf

Weisse Bohnencremesuppe <i>Marinierter Lachs Rosmarin Crumble</i>	12.-
Tagessuppe	10.-
Weinempfehlung	
Sancerre 2023 Domaine Roger & Didier Raimbault Loire, Frankreich	1dl 10.-
FLEIN Saft von Gelber Muskateller – Alkoholfrei Gross & Gross Österreich	1dl 9.-

Unsere Hauptgänge

Hausgemachte Casarecce <i>Brokkoli Scamorza Pinienkerne</i>	20.- 28.-
Risotto <i>Brie karamellisierter Apfel</i>	20.- 28.-
Spaghetti di Gragnano <i>Alla vera Carbonara</i>	22.- 30.-
Hausgemachte Agnolotti "del Plin" <i>Kapaun Marroni Kraftbrühe</i>	22.- 30.-
Blumenkohlsteak <i>Mit Kohl-Variationen</i>	30.- 36.-
Polpette al Sugo <i>Bruschetta Brot Tomatensauce</i>	42.-
Maispoulardenbrust <i>Kroketten Karotten Mais Crème</i>	38.-
Rindsschmorbraten <i>Kartoffelstock seine Tortello Brokkoli</i>	42.-
Schweizer Lachs <i>Spinat Fregola Blumenkohl Prosecco Schaum</i>	38.-
Malbec, Pinot Noir 2023 Brunner Weinmanufaktur Luzern, Schweiz	1dl 10.-
Chardonnay Friuli Colli Orientali DOP 2024 Tunella Friaul, Italien	1dl 9.-
El coco Tinto – alkoholfreier Tempranillo, Kastilien-La Mancha, Spanien	1dl 8.50



Deklaration

Fleischprodukte: Schweiz
Maispoulardenbrust: Frankreich
Lachs: Schweiz
Brot: Schweiz

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

Tavolata

Wird jeweils ab 6 Personen angeboten.

Was ist eine Tavolata?

Eine grosse, gemeinsame Tafel, an der verschiedene Gerichte in der Mitte serviert werden. Alle Gäste bedienen sich selbst und teilen. Wie bei einem genussvollen Familienessen bei Mama zuhause.

Tavolata Piccola

65.-

Vorspeise

saisonaler Salat | Croquettas | mediterranes Gemüse

Hauptgang

saisonales Risotto | hausgemachte Pasta | Fleischgericht mit Gemüse

Dessert

Lassen Sie sich überraschen!



Tavolata Grande

85.-

Vorspeise

saisonaler Salat | Croquettas | mediterranes Gemüse | Crespelle

Hauptgang

saisonales Risotto | hausgemachte Pasta | Fleischgericht mit Gemüse | Fischgericht

Dessert

Lassen Sie sich überraschen!

Freuen Sie sich auf

Die Winter-Lounge

Ab 1. November 2025

Tauchen Sie ab dem 1. November 2025 ein in die zauberhafte Winter-Lounge im Hotel Sempachersee. Voller Lichter, kuscheliger Felle und dem Duft von Glühwein – mitten im geschützten Innenhof unserer Bar & Lounge LAGO.

Freuen Sie sich auf winterliche Spezialitäten, wärmende Drinks und eine gemütliche Alpen-Atmosphäre, die zum Verweilen einlädt. Ob für gesellige Stunden mit Freunden, stimmungsvolle Momente zu zweit oder unvergessliche Firmenanlässe: Unsere Winter-Lounge ist der perfekte Treffpunkt, um die kalte Jahreszeit in vollen Zügen zu genießen.



Freuen Sie sich auf

Graciela Cucchiara live im Restaurant Sempia

01.& 02. Mai 2026

Lassen Sie sich von einem mehrgängigen Menü überraschen, das ganz im Zeichen von Intuition und mediterraner Lebensfreude steht. Bei Graciela Cucchiara gibt es keine Rezepte – jedes Gericht entsteht im Moment, inspiriert von den Menschen, den Aromen und der Stimmung des Abends.

Freuen Sie sich auf eine kulinarische Reise voller Spontaneität, Wärme und Charakter. Frische Kräuter, sonnengereiftes Gemüse, feine Gewürze und ehrliche Zutaten verschmelzen zu Gerichten, die aus dem Herzen kommen – und genau dort ankommen.

Dazu servieren wir eine sorgfältig abgestimmte Getränkebegleitung – wahlweise mit oder ohne Alkohol –, die die Aromen des Abends harmonisch ergänzt.

