Menüvorschläge

Herzlich willkommen im Hotel Sempachersee

Wir freuen uns, Ihnen unsere Bankettkarte präsentieren zu dürfen, die sorgfältig ausgewählte Köstlichkeiten bietet.

Prost auf unvergessliche Momente!

Bitte wählen Sie ein einheitliches Menü aus.
Diätbedingte Wünsche sowie individuelle Allergien und Intoleranzen berücksichtigen wir selbstverständlich gerne.

SEMPACHERSEE
HOTEL

Unsere saisonalen Menüs

Frühlingsmenü (April bis Juni)

Tomaten-Mozzarella-Salat
Basilikum Pesto | Brot

Spargelcremesuppe
Seine Einlage

Rosa gebratenes Kalbssteak
Morchel-Rahmsauce | Kartoffelgratin | Spargelragout

Erdbeer-Tiramisù
Limettensorbet

3-Gänge mit Vorspeise	*72.-*
4-Gänge	*83.-*

Sommermenü (Juli bis September)

Mariniertes Anti Pasti Gemüse
Buratta

Gazpacho
Grissini

Rosa gebratenes Entrecote
Sauce Bearnaise | Bratkartoffeln | Ofengemüse

Cheesecake
Aprikosenragout | Pistache Glace

3-Gänge mit Vorspeise	*73.-*
4-Gänge	*81.-*

Herbst- / Wintermenü (Oktober bis März)

Nüssli Salat
gehacktem Ei | Hausdressing

Kürbiscremesuppe
Kernen | Öl

Kalbsgeschnetzeltes
Calvadossauce | hausgemachte Spätzli | Rotkohl

Vermicelles
Glace

3-Gänge mit Vorspeise	*66.-*
4-Gänge	*76.-*

Unsere Preise sind in CHF inkl. 8.1% MwSt.

SEMPACHERSEE
HOTEL

Unsere Menü-Empfehlungen

Menü 1

Zweierlei vom Lachs
geräuchert | gebeizt | Senf Dill Sauce | Blinis

Gebratene Maispoularden Brust
Kräuterjus

Schokoladen Brownie
Vanilleglace

3-Gänge *59.-*

Menü 2

Rüebli-Ingwer-Suppe

Kalbsschulterbraten
Rotweinsauce

Lotus Zitronen Cheese Cake
Beeren Ragout

3-Gänge *64.-*

Menü 3 (Vegan)

Bunter Blattsalat
Gemüsestreifen | Hausdressing

Ofensüsskartoffel
Pilz-Bulgur | Vegane Sauerrahmsauce

Schoggimousse
Beerenkompott | Himbeersorbet

3-Gänge *54.-*

Wir servieren zu den Menüs ein buntes Marktgemüse. Als Stärkebeilage haben Sie folgende Auswahl: Bratkartoffeln, Risotto, Kartoffelgratin oder Nudeln.

Unsere Preise sind in CHF inkl. 8.1% MwSt.

SEMPACHERSEE
HOTEL

Von unserer Küche

Vorspeisen

Bunter Blattsalat *Gemüsestreifen | Hausdressing*	*11.-*
Saisonale Vorspeise vom Saisonmenu	*14.-*
Zweierlei vom Lachs *geräuchert | gebeizt | Senf Dill Sauce | Blinis*	*17.-*

Suppen

Saisonale Suppe	*11.-*
Rüebli-Ingwer-Suppe *Kokosmilch*	*11.-*

Hauptgänge

Gebratene Maispoularden Brust *Kräuterjus*	*33.-*
Kalbsschulterbraten *Rotweinsauce*	*41.-*
Schweins-Nierstück *Grüne Pfeffersauce*	*31.-*
Kalbsgeschnetzeltes *Champignon | Rahmsauce*	*42.-*

Wir servieren zu den Menüs ein buntes Marktgemüse. Als Stärkebeilage haben Sie folgende Auswahl: Bratkartoffeln, Risotto, Kartoffelgratin oder Nudeln.

Unsere Preise sind in CHF inkl. 8.1% MwSt.

SEMPACHERSEE
HOTEL

Vegetarische Hauptgänge

Hausgemachte Cassarecce "Alla Norma" *28.-*
Zucchetti | Auberginen

Ofensüsskartoffel *28.-*
Pilz-Bulgur | Vegane Sauerrahmsauce

Dessert

Schokoladen Brownie *12.-*
Vanilleglace

Schoggimousse *12.-*
Beerenkompott | Himbeersorbet

Dessertbuffet *ab 30 Personen* *22.-*
Früchteplatte | Schoggi- und Fruchtmousse im Glas | Cheesecake | Pastei de Nata | Tiramisù

Unsere Preise sind in CHF inkl. 8.1% MwSt.

SEMPACHERSEE
HOTEL

Das feurige Grillbuffet *ab 30 Personen*

Salat

Bunter Blatt Salat und 5 verschiedene Rohkostsalate
Kernen | Croutons | Italienische & französische Sauce

Grill-Spezialitäten

Schweinshalssteak
Feurig mariniert

Pouletbrust
Karibischen Gewürzen

Rindssteak
Chimichurri

Kalbsbratwurst

Vegi Burger Patti

Grillkäse

Gemüsespiess

Beilagen

Kleine Ofenkartoffeln

Peperoni

Zucchini

Maiskolben

Dips

Sauerrahm

Knoblauch

BBQ

Kräuterbutter

Dessert

Saisonale Wähe

Brownie

Zwei verschiedene Mousses im Gläschen

65.-

Unsere Preise sind in CHF inkl. 8.1% MwSt.

SEMPACHERSEE
HOTEL

Poulet Grill *ab 30 Personen*

Zum Start

Bunter Blatt Salat und 5 verschiedene Rohkostsalate
Kernen | Croutons | Italienische & französische Sauce

Heiss gedreht

Knuspriges Güggeli
Kartoffel Wedges

Dips

Cocktail

Knoblauch

BBQ

Dessert

Saisonale Wähe

Brownie

Zwei verschiedene Mousses im Gläschen

54.-

Unsere Preise sind in CHF inkl. 8.1% MwSt.