Sempia

RESTAURANT

Herbstkarte

Schön, dass Sie bei uns sind.

Im Restaurant Sempia stehen Genuss, Qualität und echte Gastfreundschaft im Mittelpunkt. Wir setzen auf frische, regionale Zutaten und bereiten daraus Gerichte zu, die mit Sorgfalt und Leidenschaft entstehen.

Entdecken Sie dazu unsere ausgewählte Getränkekarte und finden Sie Ihren persönlichen Begleiter für einen gelungenen Genussmoment.

Ä Guete wünscht Ihnen
das Team vom Restaurant Sempia.

Herbst Apéro

Apfel-Zimt Aperol Aperol, Prosecco, Apfelsaft, Zimt, Sternanis	CHF 12.–
Alkoholfreier Apfel-Zimt Aperol Monin Orange Spritz, Eins Zwei Zero, Apfelsaft, Zimt, Sternanis	CHF 12.–

Zu Beginn

Grüner Salat — CHF 11.–
Italian Dressing | French Dressing | Hausdressing

Gemischter Salat — CHF 13.–
Italian Dressing | French Dressing | Hausdressing

Nüsslisalat — kl. CHF 16.–/gr. CHF 24.–
Ziegenhartkäse | gepickelter Kürbis | Feigendressing | Nüsse

Rindstatar
Parmesan-Mousse | Paprika-Mayonnaise | hausgemachte Focaccia
Als Vorspeise 80 g. — CHF 20.–
Als Hauptgang 160 g. — CHF 35.–

Leicht gebeiztes Carpaccio vom Weiderind — CHF 20.–
Spinat | Sellerie Püree | Apfel | Käse-Brioch

Glasierte Endivien mit Randen Falafel — CHF 18.–
Birnen Chutney | Mandel Sauce

Vegetarische Pâté en croûte — CHF 18.–
Sellerie | Pilze | Spinat | getrocknete Tomaten

Aus dem Suppentopf

Kürbiscremesuppe mit Wald Pilz Wan Tan — CHF 12.–

Tagessuppe — CHF 10.–

WEINEMPFEHLUNG

2023 Sancerre | Domaine Roger & Didier Raimbault | Loire — 1 dl CHF 10.–
Sauvignon Blanc
Die frische Eleganz dieses Weines verbindet sich mit einer intensiven aromatischen Kraft aus reifem Sauvignon, begleitet von einer anhaltenden mineralischen Note.

FLEIN Saft von Sauvignon Blanc – Alkoholfrei | Gross & Gross | Österreich — 1 dl CHF 9.–

Unsere Preise sind in CHF inkl. 8.1 % MwSt

Unsere Hauptgänge

Bella Italia / Hausgemachte Pasta

Cremiges Carnaroli-Risotto — CHF 30.–
Brie de Meaux | Karamellisierter Apfel

Urdinkel "Gigli" — CHF 30.–
Maroni creme | sautierte Pilze | knuspriger Guanciale | Johannisbeere

Kakao "Tagliatelle" mit Rehragout — CHF 32.–
Haselnuss Crumble | Rotweinreduktion

Kürbis "Caramelle" — CHF 30.–
Feigensenf | Amaretto | Parmesanschaum

Fleisch

Rehpfeffer — CHF 36.–
Spätzli | Rotkraut | Schwarzwurzelgemüse | Rosenkohl
Kürbis | Apfel |Preiselbeeren

Hamburger «Sempia» — CHF 34.–
Schweinehals-Prosciutto | gepickelte Zwiebeln | Pflaumenpüree
Chili-Mayonnaise | Kräuter-Pommes

Flat Iron Steak Sous vide gegart nach "Robespierre Art" — CHF 40.–
Bratkartoffeln | Brokkoli Variation | Senfsauce

Entrecôte vom Hirsch — CHF 42.–
Semmelknödel | Maroni Püree | Karamellisierte Perlzwiebeln | Preiselbeersauce

Unsere Preise sind in CHF inkl. 8.1 % MwSt

Unsere Hauptgänge

Fisch

Felchenfilet an Salbeibutter — CHF 36.–
Zweierlei Spinat | Petersilienkartoffeln | Zitronenzesten

Kross gebratenes Zanderfilet — CHF 36.–
Randen Risotto | grillierter Fenchel | Orangen Kompott

Herbstlich vegetarisch

Vegi Wildteller — CHF 36.–
Spätzli | Rotkraut | Kürbis | Schwarzwurzelgemüse
Rosenkohl | Linsentätschli

WEINEMPFEHLUNG

2022 Pouilly Fuisse | Maison Champy | Burgund — 1 dl CHF 11.–
Chardonnay
Dieser Wein beeindruckt durch seine Aromen von gelben Früchten und feinen Gewürznoten. Am Gaumen entfaltet er eine lebendige Dynamik und einer leichten Mineralität. Der Pouilly-Fuissé AOC – Champy verkörpert die Energie und Eleganz der Terroirs von Pouilly-Fuissé und bietet ein unvergleichliches Geschmackserlebnis.

2024 Malbec, Pinot Noir | Brunner Weinmanufaktur | Hitzkirch, Schweiz — 1 dl CHF 10.–
Tiefgründige Cuvée mit ausladender und komplexer Fruchtfülle. Harmonische und elegante
Tannin Struktur mit warmem Nachgeschmack.

Deklaration:
Rind/Flat Iron: Schweiz, Rind/Carpaccio: Schweiz, Rinde/Tatar: Schweiz, Schweinehals: Schweiz, Reh Ragout: Österreich, Reh Pfeffer: Österreich, Hirsch Entrecôte: Österreich, Zander: Europa Zone FAO 05,
Felchen: Schweiz/Zugersee, Guanciale: Italien, Brot: Schweiz

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

Unsere Preise sind in CHF inkl. 8.1 % MwSt

Dessert

Tiramisu «Classico** CHF 12.–
Mit Hausgemachtem Löffelbiskuit

Baumnussmousse CHF 10.–
Honigbiskuit | Kürbiskompott

Vermicelles "Sempia" CHF 12.–

Coupe Colonel CHF 10.–
Zitronen Sorbet | Vodka

Coupe Amaretto CHF 12.–
Fior di Latte | Amaretto | Schokolade 70%

Zabaglione mit Kakao Crumble CHF 10.–

Mini Coupe Dänemark CHF 8.–
Vanilleglace | Schokoladensauce | Rahm | Mandel Splitter

Mini Coupe Baileys CHF 10.–
Vanilleglace | Moccaglace | Rahm | Baileys

Mini Exotic Sorbets CHF 8.–
Passionsfrucht | Zitrone | Früchte

WEINEMPFEHLUNG

Sauternes 2019 | Château Partarrieu | Frankreich 5 cl CHF 12.–
Muscadelle, Sauvignon Blanc, Semillon
Goldgelb gefärbt. Duft von getrockneten Aprikosen und Feigen, begleitet von etwas Honig und Vanille. Vollkörperhaft mit ausgewogener Säure und einem langanhaltenden Abgang.

Unsere Preise sind in CHF inkl. 8.1 % MwSt

Getränke

APERITIF

Haus Apero alkoholfrei — CHF 11.–
Martini | San Bitter | Tonic Water
Mineralwasser

Hugo alkoholfrei — CHF 10.–
Holunderblütensirup | Ginger Ale
Mineralwasser

Aperol Spritz alkoholfrei — CHF 10.–
Orange Spritz | Tonic Water

Hugo — CHF 11.–
Holunderblütensirup | Prosecco | Mineralwasser
12%

Aperol Spritz — CHF 12.–
Aperol | Prosecco | Mineralwasser
12%

Martini Bianco 4 cl — CHF 8.–
15,5%

Campari 4 cl — CHF 9.–
23%

Campari Orange — CHF 11.–
23%

Campari Soda — CHF 11.–
23%

Cynar 4 cl — CHF 9.–
16,5%

Gin Tonic — CHF 10.–
Hotel Sempachersee Gin
Ginstr Stuttgart | Tonic Water
44%

SHERRY

Amontillado 5 cl — CHF 9.–
Los Arcos, Spanien
Präsentiert sich mit intensiver, vielschichtiger Aromatik.
18,5%

Unsere Preise sind in CHF inkl. 8.1 % MwSt

Getränke

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca Cola 3.3 dl	CHF 5.50
Coca Cola Zero 3.3 dl	CHF 5.50
Vivi Tea – Alpenkräuter 3.3 dl	CHF 5.50
Sinalco 3.3 dl	CHF 5.50
Rivella rot 3.3 dl	CHF 5.50
Rivella blau 3.3 dl	CHF 5.50
Elmer Citro 3.3 dl	CHF 5.50
Apfelschorle 3.3 dl	CHF 5.50
Süssmost 3.3 dl	CHF 5.50
Schweppes Bitter Lemon 2 dl	CHF 5.–
Schweppes Tonic Water 2 dl	CHF 5.–
Fever Tree Ginger Ale 2 dl	CHF 5.–
Fever Tree Ginger Beer 2 dl	CHF 5.–
Sanbitter 1 dl	CHF 5.–
Knutwiler Mineralwasser 5 dl	CHF 4.50
Knutwiler Mineralwasser 1 lt	CHF 8.–

SÄFTE

Orangensaft 2 dl	CHF 5.–
Tomatensaft 2 dl	CHF 5.–

Unsere Preise sind in CHF inkl. 8.1% MwSt

Getränke

BIER

Eichhof Lager 3.3 dl 4,8%	CHF 5.–
Eichhof Radler 3.3 dl 2%	CHF 5.–
Uszit 3.3 dl 4,8%	CHF 5.50
Valaisanne Pale Ale 3.3 dl 5,2%	CHF 5.50
Valaisanne Alkoholfrei 3.3 dl 0,0%	CHF 5.–
Schneider Weisse Original 5 dl 5,4%	CHF 6.50

Unsere Preise sind in CHF inkl. 8.1% MwSt

FRUCHTDESTILLATE

Vieille Williams, Studer & Co AG 2 cl — CHF 9.–
36%

Williams, Studer & Co AG 2 cl — CHF 9.–
41%

Vieille Prune, Studer & Co AG 2 cl — CHF 9.–
42%

Kirsch, Studer & Co AG 2 cl — CHF 9.–
41%

GRAPPA

Grappa di Moscato 2 cl — CHF 9.–
Sibona, Roerogebiet, Piemont
40%

Grappa di Barbera 2 cl — CHF 10.–
Sibona, Roero Gebiet, Piemont
40%

Grappa di Barolo 2 cl — CHF 10.–
Sibona, Roerogebiet, Piemont
40%

Le Diciotto Lune 2 cl — CHF 11.–
Distilleria Marzadro Italien
41%

COGNAC

Delemain 1968 2 cl — CHF 18.–
Grande Champagne
Frankreich

Cocktails

Gerne reichen wir Ihnen auf Wunsch unsere Bar Karte

Unsere Preise sind in CHF inkl. 8.1 % MwSt

Weihnachten kommt schneller als man denkt

Sind Sie noch auf der Suche nach dem passenden Ort für Ihr Weihnachtsessen? Ob mit Familie, Freunden oder dem Team – im Sempia finden Sie den passenden Rahmen für genussvolle Stunden. Von entspannten Abenden im Restaurant bis hin zu unserem exklusiven **Private Dining** für Feiern in persönlicher Atmosphäre.

Mehr Infos übers Restaurant Sempia

Unser Winter-Tipp

Ab November lädt die Winter-Lounge in unserer Lago Bar wieder zum Verweilen ein. Geniessen Sie einen feinen Apéro, warme Wintergetränke und die besondere Atmosphäre der kalten Jahreszeit – ideal für einen gemütlichen Start in den Abend.

Mehr Infos zur Winter-Lounge