



ENJOY YOUR MEAL **BON APPÉTIT**

Erica & Stefan Fuchs
Hoteliers & Hosts

MENU „SOLEIL“

Baked filets of white fish from the lake of Sempach | beer batter | green leaf salads with mixed vegetables
rhubarb dressing | seeds
tartar sauce

Filets de féra du lac de Sempach

pâte à bière
salade verte aux légumes variés
vinaigrette aux rhubarbe
graines | sauce tartare

White asparagus cream soup

roasted asparagus | ham strips
Soupe à la crème d'asperges blanches
asperges rôties
lamelles de jambon fermier

Beef steak «Brasserie» (180g)

(can be light-fleshed)
herb foam | BBQ sauce
market vegetables | french fries
Entrecôte de bœuf «Brasserie» (180g)

[peut être à viande claire]
mousse aux herbes | sauce BBQ
légumes du marché | pommes frites

Sour cream crème brûlée

Pistacio ice cream
mint-strawberry salad
Crème brûlée à la crème fraîche
glace à la pistache
salade de fraises à la menthe

| | |
|----------------------------------|----|
| 3-Course Menu CHF | 72 |
| without soup <i>sans soupe</i> | |
| 4-Course Menu CHF | 80 |

MENU „BALANCE“

Burrata
spring pesto | asparagus salad
confit tomatoes | bresaola

Burrata
pesto de printemps | salade d'asperges
tomates confites | bresaola

Ravioli with basil and goat cheese from the Brunner family in Eich

lemon foam
Ravioli au basilic et fromage de chèvre de la famille Brunner à Eich
mousse au citron

Fried seabream fillet
sage butter | artichoke puree
roasted, wild broccoli
boiled potatoes

Filet de daurade rôti
beurre de sauge | purée d'artichauts
brocoli sauvage rôti
pommes de terre vapeur
or | ou

Lamb loin with a herb crust
port wine jus | green beans
oven potatoes

Filet d'agneau en croûte d'herbes
jus au porto | haricots verts
pommes de terre au four

Variation of strawberry and chocolate
strawberry mousse | chocolate sorbet
honey hips

Variation de fraises et chocolat
mousse aux fraises | sorbet au chocolat
hanches au miel
or/ou

Small cheese plate
pear bread | fruits | nuts

Petit plateau de fromage
pain aux poires | fruits | noix

| | |
|-------------------|----|
| 3 Course Menu CHF | 78 |
| 4 Course Menu CHF | 90 |



STARTER CLASSICS | ENTRÉES CLASSIQUES

| | | |
|---|----------------------------|------|
| Leaf salad sprouts seeds | | 11.5 |
| <i>Salade verte</i> <i>des pousses</i> <i>graines</i> | | |
| — | | |
| Mixed salad sprouts seeds | | 14.5 |
| <i>Salades mêlées</i> <i>pousses</i> <i>graines</i> | | |
| — | | |
| Baked filets of white fish from the lake of Sempach | starter entrée | 19.5 |
| beer batter green leaf salads with mixed vegetables | main dish plat principal | 31 |
| rhubarb dressing seeds tartar sauce | | |
| Filets de féra du lac de Sempach | | |
| <i>pâte à la bière</i> <i>salade verte aux légumes variés</i> <i>vinaigrette aux rhubarbe</i> | | |
| <i>graines</i> <i>sauce tartare</i> | | |
| — | | |
| «SONNE-Tatar» beef tatar truffle mayonnaise | starter entrée | 25 |
| toasted ciabatta butter | main dish plat principal | 38 |
| mild, medium or hot flavoured | | |
| with cognac, whiskey or calvados | | + 4 |
| «SONNE-Tatar de bœuf» mayonnaise à la truffe | | |
| <i>ciabatta grillés</i> <i>beurre</i> | | |
| <i>doux, moyen ou fort</i> | | |
| <i>avec cognac, whiskey or calvados</i> | | |
| — | | |
| Baked Dallenwil goat cream cheese | starter entrée | 19 |
| asparagus salad grapefruit fillets peas | main dish plat principal | 28 |
| radish rhubarb dressing | | |
| Fromage de chèvre du Dallenwil frit | | |
| <i>salade d'asperges</i> <i>filets de pamplemousse</i> <i>petits pois</i> | | |
| <i>radis</i> <i>vinaigrette aux rhubarbe</i> | | |

SALAD DRESSINGS | LES SAUCES DE SALADES

italien | french | spicy wasabi dressing | rhubarb dressing
italien | *français* | *vinaigrette au wasabi épicé* | *vinaigrette aux rhubarbes*





Prices in Swiss francs (CHF) including VAT
 Prix en francs suisses (CHF), TVA incluse



STARTERS OF THE SEASON | ENTRÉES DE LA SAISON

- Burrata**  23
spring pesto | asparagus salad | confit tomatoes | bresaola
Burrata
pesto de printemps | salade d'asperges | tomates confites | bresaola
—
- Ravioli with basil and goat cheese from the Brunner family in Eich**  23
lemon foam
Ravioli au basilic et fromage de chèvre de la famille Brunner à Eich
mousse au citron
—
- Fried seabream fillet**  24
sage butter | artichoke puree | roasted wild broccoli | boiled potatoes
Filet de daurade rôti
beurre de sauge | purée d'artichauts | brocoli sauvage rôti | pommes de terre vapeur
—
- White asparagus with hollandaise sauce**   22
with raw ham + 6
Asperges blanches avec sauce hollandaise
avec jambon cru

SOUPS | SOUPES

- White asparagus cream soup**  12
roasted asparagus | ham strips
Soupe à la crème d'asperges blanches
asperges rôties | lamelles de jambon fermier
—
- Pea-mint-coconut soup with chilli oil**    12
with fried giant prawn +4
Soupe de pois, de menthe et de lait de coco à l'huile de piment
avec crevette géante rôtie

Prices in Swiss francs (CHF) including VAT
Prix en francs suisses (CHF), TVA incluse



MEAT CLASSICS | CLASSIQUES DE VIANDE

| | |
|--|-------------------------------|
| Grilled beef fillet (180g) | 58 |
| butter from salted lemon and thyme oven vegetables potato fritters | |
| men's cut (250g) | 69 |
| Filet de bœuf grillé (180g) | |
| <i>beurre au citron salé et au thym légumes au four beignets de pommes de terre coupe masculine (250g)</i> | |
| — | |
| Beef entrecôte «Brasserie» (180g) | 49 |
| herb foam vegetables BBQ sauce french fries | |
| men's cut (230g) | 56 |
| Entrecôte de bœuf «Brasserie» (180g) | |
| <i>mousse aux herbes légumes sauce BBQ pommes frites coupe masculine (230g)</i> | |
| — | |
| Sliced Veal «Zurich Style»  | 49 |
| mushroom-sauce vegetables crispy «Rösti» | |
| Émincé de veau «a la zurichoise» | |
| <i>sauce à la crème aux champignons légumes croustillant «Rösti»</i> | |
| — | |
| Veal escalope «Viennese style» fried in butter | starter entrée 36 |
| cranberries cucumber salad parsley potatoes | main dish plat principal 46 |
| Escalope de veau «viennoise» frites au beurre | |
| canneberges salade de concombres pommes de terre au persil | |
| — | |
| Stalder's Farmer sausage  | 29 |
| from Stalder in Bäch, Gunzwil onion-sauce crispy «Rösti» | |
| Stalder's Mega-saucisse | |
| <i>de Stalder à Bäch, Gunzwil sauce à l'oignon croustillant «Rösti»</i> | |
| — | |
| Fried chicken breast cubes in Madras curry on leaf salads  | 31 |
| leaf salads fried chicken breast cubes madras curry coconut milk | |
| sesame wasabi dressing fruit | |
| Poitrine de poulet rôtie au curry de Madras sur des salades vertes | |
| <i>salades vertes cubes de poitrine de poulet rôtis curry madras lait de coco vinaigrette au sésame et au wasabi fruits</i> | |

Prices in Swiss francs (CHF) including VAT
 Prix en francs suisses (CHF), TVA incluse



MEAT OF THE SEASON | VIANDE DE LA SAISON

| | |
|--|----|
| Lamb loin with a herb crust | 49 |
| port wine jus green beans jacket potatoes | |
| Filet d'agneau en croûte d'herbes | |
| <i>jus au porto haricots verts pommes de terre au four</i> | |
| — | |
| Grilled corn-fed poulard breast | 39 |
| morel cream sauce oven vegetables wild garlic gnocchi | |
| young spinach salad | |
| Poitrine de poularde de maïs grillée | |
| <i>sauce à la crème aux morilles légumes au four gnocchis à l'ail des ours</i> | |
| <i>jeunes épinards de laitue</i> | |
| — | |
| Sirloin-Steak | 47 |
| tomato salsa green asparagus marinated rocket baked potatoes | |
| Tagliata de bœuf | |
| <i>salsa de tomates asperges vertes roquette marinée pommes de terre au four</i> | |

FROM THE LAKE AND SEA | DU LAC ET DE LA MER

| | |
|---|----|
| Fried seabream fillet | 45 |
| sage butter artichoke puree roasted wild broccoli boiled potatoes | |
| Filet de daurade rôti | |
| <i>beurre de sauge purée d'artichauts brocoli sauvage rôti pommes de terre vapeur</i> | |
| — | |
| Fried filets of white fish from the lake of Sempach | 43 |
| coconut-lime foam curry fennel basmati rice | |
| Filets de féra du lac Sempach cuits | |
| <i>mousse avec lait de coco et lime fenouil au curry riz basmati</i> | |
| — | |
| Fried filets of white fish from the lake of Sempach «Sonne Style» | 43 |
| herb sauce spinach parsley potatoes | |
| Filets de féra du lac Sempach «Sonne» | |
| <i>sauce de beurre aux herbes épinards pommes de terre au persil</i> | |
| — | |
| Fried filets of white fish from the lake of Sempach in beer dough | 43 |
| spinach tartar sauce boiled potatoes | |
| Filets de féra du lac Sempach à la pâte à beignets | |
| <i>épinards sauce tartare pommes de terre à l'anglaise</i> | |
| — | |
| Fried filets of white fish from the lake of Sempach «Primavera» | 43 |
| Hollandaise sauce white asparagus potatoes with parsley | |
| Filets de féra du lac Sempach à la pâte à beignets «Primavera» | |
| <i>Sauce hollandaise asperges blanches pommes de terre au persil</i> | |

Prices in Swiss francs (CHF) including VAT
 Prix en francs suisses (CHF), TVA incluse



VEGAN & VEGETARIAN | VÉGÉTALIEN & VÉGÉTARIEN

| | |
|--|-----------|
| Spinach falafel ✓ ✎ cherry-tomato salsa asparagus tempura oven vegetables Falafel aux épinards <i>Salsa de tomates cerises Tempura d'asperges légumes au four</i> — | 29 |
| Homemade basil gnocchi «Primavera» ✎ spinach and cream sauce fried king oyster mushrooms oven vegetables Gnocchi au basilic maison «Primavera» <i>sauce aux épinards et à la crème pleurotes aux herbes rôties légumes au four</i> — | 33 |
| Ravioli with basil and goat cheese from the Brunner family in Eich ✎ lemon foam Ravioli au basilic et fromage de chèvre de la famille Brunner à Eich <i>mousse au citron</i> — | 34 |
| White asparagus with hollandaise sauce ✎ parsley potatoes with raw ham Asperges blanches avec sauce hollandaise <i>pommes de terre au persil</i> <i>avec jambon cru</i> | 33 + 6 |

Prices in Swiss francs (CHF) including VAT
Prix en francs suisses (CHF), TVA incluse



DESSERTS

| | | | |
|--|------|------|---|
| Sour cream crème brûlée | | 14 | |
| Pistacio ice cream mint-strawberry salad | | | |
| Crème brûlée à la crème fraîche | | | |
| <i>glace à la pistache salade de fraises à la menthe</i> | | | |
| — | | | |
| Chocolate cake with liquid core vanilla ice cream whipped cream | | 14 | |
| Gâteau au chocolat avec coeur liquide <i>glace à la vanille crème chantilly</i> | | | |
| — | | | |
| Variation of strawberry and chocolate | | 13 | |
| strawberry mousse chocolate sorbet honey hips | | | |
| Variation de fraises et chocolat | | | |
| <i>mousse aux fraises sorbet au chocolat hanches au miel</i> | | | |
| — | | | |
| Homemade Strawberry Tartlet | | 6 | |
| Tartelette aux fraises faite maison | | | |
| | | | |
| Coupe «Romanoff» | | 14.5 | |
| marinated strawberries vanilla ice cream cream | mini | 11.5 | |
| Coupe «Romanoff» | | | |
| <i>fraises marinées glace à la vanille crème</i> | | | |
| — | | | |
| «No dessert» little sweet surprise | | 6 | |
| «Pas de dessert» <i>petite surprise sucrée</i> | | | |
| — | | | |
| Meringues from Eich  | | 13 | |
| vanilla/strawberry ice cream whipped cream | | | |
| whipped cream only | | | 8 |
| Meringues de Eich | | | |
| <i>glace à la vanille/fraises crème chantilly</i> | | | |
| <i>seulement avec crème chantilly</i> | | | |
| — | | | |
| «Dame blanche» vanilla ice cream chocolate sauce whipped cream | | 8 | |
| «Dame blanche» <i>glace à la vanille sauce au chocolat crème chantilly</i> | | | |
| — | | | |
| Iced coffee cherry brandy | | 14.5 | |
| Café glacé <i>eau de vie de cerises</i> | mini | 11.5 | |
| | | | |
| «Le Colonel» Lemon sorbet vodka    | | 12.5 | |
| «Le Colonel» <i>Sorbet au citron vodka</i> | | | |

Prices in Swiss francs (CHF) including VAT
Prix en francs suisses (CHF), TVA incluse



Our ice cream flavors

Vanilla
Chocolate
Hazelnut
Pistachio
Caramel
Strawberries
Mocca coffee
Stracciatella
Raspberry sorbet
Lemon sorbet
Passion fruit mango sorbet

Nos arômes de glaces per scoop / par boule 4.50

vanille ✂
chocolat
noisettes ✂
pistache ✂
caramel ✂
fraises ✂
café mocca ✂
stracciatella
sorbet au framboise ✂ ✓
sorbet au citron ✂ ✓
sorbet au fruit de la passion et à la mangue ✂ ✓

Whipped cream | *crème chantilly*

+ 2

Small cheese plate | pear bread | fruits | nuts

21

Petite assiette de fromages | de pain de poires | fruits | noix

Prices in Swiss francs (CHF) including VAT

Prix en francs suisses (CHF), TVA incluse



ORIGIN OF PRODUCTS | *ORIGINE DES PRODUITS*

Fresh fish | smoked fish
Poisson frais | poisson fumé

family Zwimpfer in Sempach, white fish
Seinet Comestibles in Lucerne
Bianchi AG in Zufikon

—

Meat | Sausages
Viande | Saucisses

Butcher's shop Wechsler in Nebikon
Käppeli family in Sempach, Galloway beef

—

Cheese | Dairy products
Fromages | Produits laitiers

Sennerei Fläcke Chäsi in Beromünster
Städtli Chäsi in Sempach

Fruit | Vegetables
Fruits | Légumes

Mundo AG in Rothenburg
Family Thürig in Eich
Sepp Muff in Schwarzenbach

—

Bread | *Pain*

Künzli Bäckerei in Nottwil

—

Eggs | *Oeufs*

Blum Eier AG in Gunzwil

—

Calf | *Veau*

Switzerland | *Suisse*

Beef | *Bœuf*

Switzerland | *Suisse*

Pig | *Pork*

Switzerland | *Suisse*

Lamb | *Agneau*

Australia | *Australie*

Chicken | *Poulet*

Switzerland | *Suisse*

Corn-fed poulard

France | *France*

Sea bream | *daurade*

Mediterranean Sea | *Méditerranée*

In case of allergies and incompatibilities our service personnel will advise you.
En cas d'allergies et d'incompatibilités, notre personnel de service vous conseillera.

Prices in Swiss francs (CHF) including VAT
Prix en francs suisses (CHF), TVA incluse