



ENJOY YOUR MEAL

BON APPÉTIT

Erica & Stefan Fuchs
Hoteliers & Hosts

MENU „SOLEIL“

Baked filets of white fish from the lake of Sempach | beer batter | leaf salad
sauce tartar | seeds | walnut vinaigrette

Filets de féra du lac de Sempach

*pâte à bière | salade de feuilles
sauce tartare | vinaigrette aux noix*

—

Champagne foam soup

fried scallop | saffron foam

Soupe mousseuse au champagne

*noix de Saint-Jacques rôties
mousse au safran*

—

Beef steak «Brasserie» (180g)

herb butter sauce | french fries
vegetables from the market

Entrecôte de bœuf «Brasserie»

*beurre aux fines herbes | pommes frites
légumes du marché*

—

Tarte Tatin

vanilla ice cream

Tarte Tatin

glace à la vanille

3-Course Menu CHF 65
without soup | *sans soupe*

4-Course Menu CHF 73

MENU „BALANCE“

Home pickled salmon medallion

saffron panna cotta | blinis

Médailon de saumon mariné maison

panna cotta au safran | blinis

—

Tortellini with gorgonzola and pear

hazelnut butter

Tortellini au gorgonzola et à la poire

beurre de noisettes

—

Poached char filet

cauliflower curry cream

sweet and sour beetroot

Filet d'omble chevalier poché

*crème de chou-fleur au curry
betteraves rouges aigre-douces*

—

Fillet of veal with roasted giant shrimp

port wine jus | celeriac mashed potatoes

purple carrots | salsify

Filet de veau avec crevette géante rôtie

*jus au porto | purée de céleri et de pommes
de terre carottes violettes | salsifis*

—

White and dark chocolate mousse

gingerbread sponge cake | orange sorbet

Mousse au chocolat blanc et noir

*biscuit au pain d'épices | sorbet à l'orange
or/ou*

Small cheese plate

pear bread | fruits | nuts

Petit plateau de fromage

pain aux poires | fruits | noix

3 Course Menu CHF

69

4 Course Menu CHF

81

5 Course Menu CHF

93



STARTER CLASSICS | ENTRÉES CLASSIQUES

Leaf salad sprouts seeds		9
<i>Salade verte</i> des pousses graines germés		
—		
Mixed salad sprouts seeds		11
<i>Salades mêlées</i> pousses graines germées		
—		
Baked filets of white fish from the lake of Sempach	starter entrée	17
beer batter sauce tartar seeds walnut vinaigrette	main dish plat principal	29
<i>Filets de féra du lac de Sempach</i>		
<i>pâte à bière</i> sauce tartare noyaux vinaigrette aux noix		
—		
« SONNE-Tatar » Beef Tatar truffle mayonnaise	starter entrée	21
toasted ciabatta butter mild, medium or hot flavoured	main dish plat principal	33
« SONNE-Tatar de bœuf » mayonnaise à la truffe		
<i>ciabatta grillés</i> beurre doux, moyen ou fort		
with cognac or calvados avec cognac ou calvados	+ 4	
—		
Lamb's lettuce		16
boiled egg sautéed mushrooms roasted bacon french dressing		
<i>Mâche</i> Œuf à la coque champignons sautés bacon rôti vinaigrette française		

SALAD DRESSINGS | LES SAUCES DE SALADES

italien | french | wasabi | walnut vinaigrette | vinaigrette aux noix




STARTERS OF THE SEASON | ENTRÉES DE LA SAISON

Home pickled salmon medallion		21
saffron panna cotta blinis		
<i>Médailon de saumon mariné maison</i>		
<i>panna cotta au safran</i> blinis		
—		
Tortellini with gorgonzola and pear		21
hazelnut butter		
<i>Tortellini au gorgonzola et à la poire</i>		
<i>beurre de noisettes</i>		
—		
Poached char filet		21
cauliflower curry cream sweet and sour beetroot		
<i>Filet d'omble chevalier poché</i>		
<i>crème de chou-fleur au curry</i> betteraves rouges aigre-douces		

Our prices are in Swiss francs (CHF) and include 7.7% VAT
Nos prix sont en francs suisses (CHF) et incluent la TVA de 7,7%.



SOUPS | SOUPES

- Thai coconut soup with vegetable pakoras**   12
coconut milk | lemon grass | ginger | shiitake mushrooms
Soupe thaïlandaise à la noix de coco avec pakoras de légumes
lait de coco | citronnelle | gingembre | champignons shiitake
-
- Champagne foam soup** | fried scallop | saffron foam  14
Soupe mousseuse au champagne | noix de Saint-Jacques rôties | mousse au safran

MEAT CLASSICS | CLASSIQUES DE VIANDE

- Grilled beef fillet** (180g) 53
potato fritters | market vegetables | truffle butter
Filet de bœuf grillé (180g)
beignets de pommes de terre | légumes du marché | beurre de truffe
-
- men's cut (230g) | coupe masculine (230g) 60
-
- Beef entrecôte «Brasserie»** (180g) 44
gratinated with a herb buttersauce | french fries | market vegetables | BBQ sauce
Entrecôte de bœuf «Brasserie» (180g)
gratinée au beurre aux fines herbes | pommes frites | légumes du marché
-
- Men's Cut (230g) | coupe masculine (230g) 50
-
- Sliced Veal «Zurich Style»** | mushrooms-sauce | market vegetables
crispy «Rösti»  45
Émincé de veau zurichoise | sauce à la crème aux champignons
légumes du marché | «Rösti»
-
- Veal escalope «Viennese style»** fried in butter starter|entrée 34
parsley potatoes | cranberries | cucumber salad main dish|plat principal 42
Escalope de veau «viennoise» frites au beurre
pommes de terre au persil | canneberges | salade de concombres
-
- „Stalder's“ Farmer sausage**  25
from Stalder Bäch|Gunzwil | onion sauce | «Rösti»
„Stalder's“ Mega-saucisse de Stalder Bäch|Gunzwil | sauce à l'oignon | «Rösti»

Our prices are in Swiss francs (CHF) and include 7.7% VAT
Nos prix sont en francs suisses (CHF) et incluent la TVA de 7,7%.



MEAT OF THE SEASON | VIANDE DE LA SAISON

- Beef fillet cubes Stroganoff** 48
buttered rösti | paprika | sweet pepper | vinegar cucumbers
Cubes de filet de bœuf Stroganoff
rösti au beurre | paprika | peperoni | concombres au vinaigre
—
- Fillet of veal with roasted giant shrimp** 52
port wine jus | celeriac mashed potatoes purple carrots | salsify
Filet de veau avec crevette géante rôtie
jus au porto | purée de céleri et de pommes de terre carottes violettes | salsifis
—
- Roasted poulard breast** 39
indian curry sauce | vegetable pakoras | cucumber raita | basmati rice
Poitrine de poularde rôtie
sauce indienne au curry | pakoras aux légumes | raita au concombre | riz basmati

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

- Fish variation on champagne sauerkraut**  46
whitefish | char | giant prawns | scallops | champagne sauerkraut | boiled potatoes
Variation de poissons sur choucroute au champagne
filets de féra | omble chevalier | crevettes géantes | coquilles Saint-Jacques
choucroute au champagne | pommes de terre vapeur
—
- Fried filets of white fish from the Lake of Sempach**   39
coconut-lime foam | curry fennel | basmati rice
Filets de féra du lac Sempach cuits | *mousse avec lait de coco et lime*
fenouil au curry | riz basmati
—
- Fried filets of white fish from the Lake of Sempach «Sonne Style»**  39
herb sauce | spinach | rice
Filets de féra du lac Sempach «Sonne» | *sauce de beurre aux herbes | épinards | riz*
—
- Fried filets of white fish in beer dough** | boiled potatoes | spinach | tartar sauce 39
Filets de féra frits à la pâte à beignets | *potatoes à l'anglaise*
épinards | sauce tartare
—
- Poached char filet**  42
cauliflower curry cream | sweet and sour beetroot
Filet d'omble chevalier poché
crème de chou-fleur au curry | betteraves rouges aigre-douces

Our prices are in Swiss francs (CHF) and include 7.7% VAT
Nos prix sont en francs suisses (CHF) et incluent la TVA de 7,7%.



PASTA, VEGI, SALAD & CO

Green salad with fried chicken breast cubes		26
curry and coconut milk spicy sesame-wasabi dressing fruits		
Salade verte avec poitrine de poulet cuit coupée en dés		
curry et lait de coco sauce sésame-wasabi fruits		
—		
Baked filets of white fish from the lake of Sempach	starter entrée	17
sauce tartar seeds walnut vinaigrette	main dish plat principal	29
Filets de féra du lac de Sempach		
sauce tartare noyaux vinaigrette aux noix		
—		
Vegetarian cordon bleu		29
country cheese savoy cabbage leek and potato ragout		
Cordon bleu végétarien		
fromage de campagne chou de savoie ragoût de poireaux et de pommes de terre		
—		
Tortellini with gorgonzola and pear	starter entrée	21
hazelnut butter	main dish plat principal	31
Tortellini au gorgonzola et à la poire		
beurre de noisettes		
—		
Indian lentil curry		29
vegetable pakoras cucumber raita basmati rice		
Curry de lentilles indien		
pakoras aux légumes raita au concombre riz basmati		

Our prices are in Swiss francs (CHF) and include 7.7% VAT
Nos prix sont en francs suisses (CHF) et incluent la TVA de 7,7%.



DESSERTS

Crème brûlée crust of cane sugar pistachio ice cream		12
<i>Crème brûlée</i> <i>cassonade croûte</i> <i>glace à la pistache</i>		
—		
Chocolate cake with liquid core vanilla ice cream whipped cream		14
<i>Gâteau au chocolat avec coeur liquide</i> <i>glace à la vanille</i> <i>crème chantilly</i>		
—		
Tarte Tatin vanilla ice cream		12
<i>Tarte Tatin</i> <i>glace à la vanille</i>		
—		
Chocolate mousse double cream		14
<i>Mousse au chocolat</i> double crème		
—		
Apple rings baked in dough vanilla sauce		13.50
<i>Beignets de pommes</i> <i>sauce à la vanille</i>	mini	9.50
—		
Vermicelles tartlet chestnut puree		6
<i>Vermicelles tartelette</i> <i>purée de marrons</i>		
—		
Vermicelles chestnut puree meringues cherry brandy		12.50
<i>Vermicelles</i> <i>purée de marrons</i> <i>meringues</i> <i>eau de vie de cerises</i>	mini	9.50
—		
Coupe Nesselrode		
Vermicelles meringues vanilla ice cream cherry brandy		12.50
<i>Vermicelles</i> <i>meringue</i> <i>glace à la vanille</i> <i>eau de vie de cerises</i>	mini	9.50
—		
« No dessert » Little sweet surprise		5
« Pas de dessert » <i>Petite surprise sucrée</i>		
—		
« Dame blanche » vanilla ice cream chocolate sauce whipped cream		8
« Dame blanche » <i>glace à la vanille</i> <i>sauce au chocolat</i> <i>crème chantilly</i>		
—		
Meringues from Eich Meringues d'Eich		13
vanilla/strawberry ice cream whipped cream	mini	10.50
<i>glace à la vanille/fraises</i> <i>crème chantilly</i>		
whipped cream only		8
<i>seulement avec crème chantilly</i>		
—		
Iced coffee cherry brandy		13.50
Café glacé <i>eau de vie de cerises</i>	mini	11
—		
« Le Colonel » Lemon sorbet vodka		11.50
« Le Colonel » <i>Sorbet au citron</i> vodka		
—		










Our prices are in Swiss francs (CHF) and include 7.7% VAT
Nos prix sont en francs suisses (CHF) et incluent la TVA de 7,7%.



Our ice cream flavors

Vanilla
Chocolate
Hazelnut
Strawberries
Pistache
Stracciatella
Caramel
Mocca coffee
Whiskey Single Malt, Sântis
Lemon sorbet
Apricot sorbet

Nos arômes de glaces

vanille 
chocolat
noisettes 
fraises 
pistache 
stracciatella
caramel 
café mocca 
Whiskey Single Malt, Sântis 
sorbet au citron 
sorbet abricot 

per scoop/par boule

4

Whipped cream | *crème chantilly*

1.60

Small cheese plate | pear bread | fruits | nuts

18

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

Our prices are in Swiss francs (CHF) and include 7.7% VAT
Nos prix sont en francs suisses (CHF) et incluent la TVA de 7,7%.



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
Spielhofers Fishing Farm in Römerswil

Meat | Sausages
Viande | Saucisses

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

Game
Viande de gibier

We obtain the game from German or Austrian free game hunting. We recommend game from local hunts depending on the hunting success of our Eicher hunters!

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

Eggs | *Oeufs*

Waldihof Gunzwil

Calf | *Veau*

Switzerland

Beef | *Bœuf*

Switzerland

Pig | *Pork*

Switzerland

Chicken | *Poulet*

Switzerland

Poulard | *Poularde*

France

Char filet | *Chevalier poché*

Iceland

Giant prawns | *Crevettes géantes*

Wild, Southwest Atlantic, Argentina

Scallop | *Coquille Saint-Jacques*

Northeast Atlantic, USA

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.

Our prices are in Swiss francs (CHF) and include 7.7% VAT
Nos prix sont en francs suisses (CHF) et incluent la TVA de 7,7%.