



# 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 | raspberry  
vinaigrette

**Filets de féra du lac de Sempach**

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

**Tomato cream soup**

basil sour cream

**Soupe à la crème de tomate**

*crème aigre au basilic*

**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*

**Summer dessert dream**

elderflower sorbet | raspberries with  
sour cream mousse  
chocolate and cherry cake

**Rêve de dessert d'été**

*sorbet aux fleurs de sureau  
framboises avec mousse à la crème  
acidulée | gâteau au chocolat et aux cerises*

3-Course Menu CHF 69  
without soup | *sans soupe*

4-Course Menu CHF 76

### MENU „BALANCE“

**Fried king prawns** | avocado and mango  
salad | wasabi mayonnaise

**Crevettes géantes rôties**

*salade d'avocat et de mangue | mayonnaise  
au wasabi*

**Homemade chanterelle ravioli with  
dried tomatoes** | chive butter | oyster  
mushroom | sweet and sour shallots

**Ravioles de girolles maison aux tomates  
séchées** | *beurre de ciboulette | pleurote  
aux herbes | échalotes aigre-douces*

**Sea bass marinated in yellow curry**

red curry foam | cucumber strips  
cauliflower puree | parsley potatoes

**Loup de mer mariné au curry jaune**

*mousse de curry rouge | lamelles de  
concombre | purée de chou-fleur  
pommes de terre au persil  
or/ou*

**Tagliata of beef saddle**

thyme jus | Pommes Berny  
oven vegetables

**Tagliata de côte de bœuf**

*jus de thym | Pommes Berny  
legumes au four*

**Variation of strawberries from Eich**

mousse | sorbet | marinated strawberries  
spring roll

**Variation de fraises d'Eich**

*mousse | sorbet | fraises marinées  
rouleau de printemps  
or/ou*

**Small cheese plate**

pear bread | fruits | nuts

**Petit plateau de fromage**

*pain aux poires | fruits | noix*

3 Course Menu CHF

76

4 Course Menu CHF

86



## STARTER CLASSICS | ENTRÉES CLASSIQUES

<b>Leaf salad</b>   sprouts   seeds		11
<b>Salade verte</b>   <i>des pousses</i>   <i>graines germés</i>		
—		
<b>Mixed salad</b>   sprouts   seeds		14
<b>Salades mêlées</b>   <i>pousses</i>   <i>graines germées</i>		
—		
<b>Baked filets of white fish from the lake of Sempach</b>	starter entrée	19
beer batter   sauce tartar   seeds   raspberry vinaigrette	main dish plat principal	29
<b>Filets de féra du lac de Sempach</b>		
<i>pâte à bière</i>   <i>sauce tartare</i>   <i>noyaux</i>   <i>vinaigrette aux framboises</i>		
—		
« <b>SONNE-Tatar</b> »   Beef Tatar   truffle mayonnaise	starter entrée	24
toasted ciabatta   butter   mild, medium or hot flavoured	main dish plat principal	36
« <b>SONNE-Tatar de bœuf</b> »   <i>mayonnaise à la truffe</i>		
<i>ciabatta grillés</i>   <i>beurre</i>   <i>doux, moyen ou fort</i>		
with cognac or calvados   <i>avec cognac ou calvados</i>	+	4

## SALAD DRESSINGS | LES SAUCES DE SALADES

italien | french | spicy wasabi dressing | raspberry vinaigrette

## STARTERS OF THE SEASON | ENTRÉES DE LA SAISON

<b>Fried king prawns</b>		24
avocado-mango salad   wasabi mayonnaise		
<b>Crevettes géantes rôties</b>		
<i>salade d'avocat et de mangue</i>   <i>mayonnaise au wasabi</i>		
—		
<b>Homemade chanterelle ravioli with dried tomatoes</b>		22
chive butter   oyster mushroom   sweet and sour shallots		
<b>Ravioles de girolles maison aux tomates séchées</b>		
<i>beurre de ciboulette</i>   <i>pleurote aux herbes</i>   <i>échalotes aigre-douces</i>		
—		
<b>Sea bass marinated in yellow curry</b>		24
red curry foam   cucumber strips   cauliflower puree		
<b>Loup de mer mariné au curry jaune</b>		
<i>mousse de curry rouge</i>   <i>lamelles de concombre</i>   <i>chou-fleur en purée</i>		

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

- Tomato cream soup** 12  
 basil sour cream  
**Soupe à la crème de tomate**  
*crème aigre au basilic*  
 —
- Cold cucumber-avocado soup with Gordon's cucumber gin** 16  
 fried king prawns  
**Soupe froide de concombre et d'avocat avec le Gordons Cucumber Gin**  
*crevettes géantes frites*


## MEAT CLASSICS | CLASSIQUES DE VIANDE

- Grilled beef fillet** (180g) 57  
 potato fritters | oven vegetables | red wine shallot jus  
**Filet de bœuf grillé** (180g)  
*beignets de pommes de terre | légumes au four | jus d'échalotes au vin rouge*  
 men's cut (230g) | coupe masculine (230g) 64  
 —
- Beef entrecôte «Brasserie»** (180g) 48  
 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*  
 sauce barbecue  
 Men's Cut (230g) | coupe masculine (230g) 54  
 —
- Sliced Veal «Zurich Style»** | mushrooms-sauce | market vegetables 48  
 crispy «Rösti»  
**Émincé de veau zurichoise** | sauce à la crème aux champignons  
*légumes du marché | «Rösti»*  
 —
- Veal escalope «Viennese style»** fried in butter starter|entrée 36  
 parsley potatoes | cranberries | cucumber salad main dish|plat principal 46  
**Escalope de veau «viennoise»** frites au beurre  
*pommes de terre au persil | canneberges | salade de concombres*  
 —
- „Stalder's“ Farmer sausage** 27  
 from Stalder Bäch|Gunzwil | onion sauce | «Rösti»  
**„Stalder's“ Mega-saucisse** de Stalder Bäch|Gunzwil | sauce à l'oignon | «Rösti»  
 —
- Fried chicken breast cubes in Madras curry on leaf salads** 29  
 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**  
*salades vertes | dés de poitrine de poulet rôtis | curry Madras | lait de coco*  
*vinaigrette au sésame et au wasabi | fruits*

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

- Tagliata of beef saddle** 48  
thyme jus | Pommes Berny | oven vegetables  
**Tagliata de côte de bœuf**  
jus de thym | Pommes Berny | légumes au four  
—
- Grilled corn poulard breast** 41  
port wine jus | chanterelle ravioli | oyster mushroom | market vegetables  
**Poitrine de poularde de maïs grille**  
jus au porto | raviolis aux girolles | pleurote aux herbes | légumes du marché  
—
- Sliced lamb rump**  43  
pesto rosso jus | green beans | sweet potato fries | pomegranate seeds  
**Côtelettes d'agneau tranchées**  
jus de pesto rosso | haricots verts | frites de pommes de terre douces  
graines de grenade


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

- Sea bass marinated in yellow curry**  46  
red curry foam | cucumber strips | cauliflower puree | parsley potatoes  
**Loup de mer mariné au curry jaune**  
mousse de curry rouge | lamelles de concombre | chou-fleur en purée  
pommes de terre au persil  
—
- Fried filets of white fish from the Lake of Sempach**   42  
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»**  42  
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** 42  
boiled potatoes | spinach | tartar sauce  
**Filets de féra frits à la pâte à beignets**  
pommes de terre à l'anglaise | épinards | sauce tartare  
—

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%.



**Fried filets of white fish from Lake Sempach with pesto rosso jus** 42  
pesto rosso | herb mushrooms | braised tomatoes | chanterelle ravioli  
**Filets de féra du lac de Sempach rôtis au pesto rosso jus**  
pesto rosso | pleurote aux herbes | tomates braisées | raviolis aux girolles

**Fried king prawns**  42  
avocado-mango salad | sweet potato fries  
**Crevettes géantes rôties**  
salade d'avocat et de mangue | fries de pommes de terre douces


## VEGAN & VEGETARIAN | VÉGÉTALIEN & VÉGÉTARIEN

**Fried spring vegetables in pako dough**   starter|entrée 17  
spring salads | raspberry vinaigrette | main dish|plat principal 27  
almond mint yoghurt

**Légumes printaniers frits en pâte à pako**  
salades de printemps | vinaigrette aux framboises | yaourt de soja à la menthe

**Homemade falafel**   starter|entrée 17  
vegetable couscous | pomegranate seeds main dish|plat principal 28  
soy mint yoghurt

**Falafel fait maison**  
couscous de légumes | graines de grenade | yaourt aux amandes à la menthe

**Homemade chanterelle ravioli with dried tomatoes**  starter|entrée 22  
chive butter | oyster mushroom | sweet and sour shallots main dish|plat principal 36

**Ravioles de girolles maison aux tomates séchées**  
beurre de ciboulette | pleurote aux herbes | échalotes 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%.



## DESSERTS

<b>Crème brûlée</b>   crust of cane sugar   pistachio ice cream	12.00
<i>Crème brûlée</i>   <i>cassonade croûte</i>   <i>glace à la pistache</i>	
—	
<b>Chocolate cake with liquid core</b>   vanilla ice cream   whipped cream	14.00
<i>Gâteau au chocolat avec coeur liquide</i>   <i>glace à la vanille</i>   <i>crème chantilly</i>	
—	
<b>Summer dessert dream</b>   elderflower sorbet	14.00
raspberries with sour cream mousse   chocolate and cherry cake	
<i>Rêve de dessert d'été</i>   <i>sorbet aux fleurs de sureau</i>	
<i>framboises avec mousse à la crème acidulée</i>   <i>gâteau au chocolat et aux cerises</i>	
—	
<b>Variation of strawberries from Eich</b>	16.00
mousse   sorbet   marinated strawberries spring roll	
<i>Variation de fraises d'Eich</i>	
<i>mousse</i>   <i>sorbet</i>   <i>fraises marinées</i>   <i>rouleau de printemps</i>	
—	
« <b>Coupe Romanoff</b> »   marinated strawberries   vanilla sauce   cream	12.50
<i>"Coupe Romanoff"</i>   <i>fraises marinées</i>   <i>sauce vanille</i>   <i>crème chantilly</i>	mini 10.00
—	
<b>Homemade strawberry tartlet</b>	6.50
<i>Tartelette aux fraises maison</i>	
—	
« <b>No dessert</b> »   Little sweet surprise	5.00
« <b>Pas de dessert</b> »   <i>Petite surprise sucrée</i>	
—	
« <b>Dame blanche</b> »   vanilla ice cream   chocolate sauce   whipped cream	8.00
« <b>Dame blanche</b> »   <i>glace à la vanille</i>   <i>sauce au chocolat</i>   <i>crème chantilly</i>	
—	
<b>Meringues from Eich</b>   <i>Meringues d'Eich</i>	13.00
vanilla/strawberry ice cream   whipped cream	mini 10.50
<i>glace à la vanille/fraises</i>   <i>crème chantilly</i>	
whipped cream only	8.00
<i>seulement avec crème chantilly</i>	
—	
<b>Iced coffee</b>   cherry brandy	13.50
<i>Café glacé</i>   <i>eau de vie de cerises</i>	mini 11.00
—	
« <b>Le Colonel</b> » Lemon sorbet   vodka	11.50
« <b>Le Colonel</b> » <i>Sorbet au citron</i>   <i>vodka</i>	
—	

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****Nos arômes de glaces**

per scoop/par boule

4.00

Vanilla

vanille

Chocolate

chocolat

Hazelnut

noicettes

Strawberries

fraises

Pistache

pistache

Stracciatella

stracciatella

Caramel

caramel

Mocca coffee

café mocca

Whiskey Single Malt, Sântis

Whiskey Single Malt, Sântis

Lemon sorbet

sorbet au citron

Apricot sorbet

sorbet abricot

Whipped cream | *crème chantilly*

+ 1.60

**Small cheese plate** | pear bread | fruits | nuts

18.00

**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

Lamb | *Agneau*

Switzerland

Pig | *Pork*

Switzerland

Chicken | *Poulet*

Switzerland

Corn poulard | *poularde*

France

Sea bass | *Loup de mer*

Turkey, mediterranean, aquaculture

Kind prawns | *crevettes*

Argentina (FAO 41)

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%.*