



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*

—

Radish-apple soup

beetroot mousse

Soupe de radis et pomme

mousse de betterave

—

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*

—

Tiramisu with roasted almonds

gastric bread ice cream

Tiramisu aux amandes grillées

glace au pain gastrique

3-Course Menu CHF 65

without soup | *sans soupe*

4-Course Menu CHF 73

MENU „BALANCE“

Fried giant prawns

mushroom croquettes

wasabi mayonnaise

Crevettes géantes frites

croquettes de champignons

mayonnaise au wasabi

—

Potato-spinach-truffle ravioli

quail fried egg | sage butter

Raviolis de pommes de terre, épinards et truffes

Œuf de caille frit | beurre de sauge

—

Roasted brown trout

saffron foam | leek-potato vegetables
pear

Truite brune rôtie

*mousse de safran | légumes de poireaux et
pommes de terre | poires*

—

Beef fillet cubes Stroganoff

buttered rösti | paprika | sweet pepper
vinegar cucumbers

Cubes de filet de bœuf Stroganoff

rösti au beurre | paprika

peperoni | concombres au vinaigre

—

Chocolate mousse

double cream

Mousse au chocolat

double crème

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> <i>des pousses</i> <i>graines germés</i>		
—		
Mixed salad sprouts seeds		11
<i>Salades mêlées</i> <i>pousses</i> <i>graines germées</i>		
—		
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
Filets de féra du lac de Sempach		
<i>pâte à bière</i> <i>sauce tartare</i> <i>noyaux</i> <i>vinaigrette aux noix</i>		
—		
« 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 » <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
—		
Lamb's lettuce		16
boiled egg sautéed mushrooms roasted bacon french dressing		
Mâche <i>Œuf à la coque</i> <i>champignons sautés</i> <i>bacon rôti</i> <i>vinaigrette française</i>		

SALAD DRESSINGS | LES SAUCES DE SALADES

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

STARTERS OF THE SEASON | ENTRÉES DE LA SAISON

Fried giant prawns		21
homemade mushroom croquettes wasabi mayonnaise		
Crevettes géantes frites		
<i>croquettes de champignons maison</i> <i>mayonnaise au wasabi</i>		
—		
Potato-spinach-truffle ravioli		21
quail fried egg sage butter		
Raviolis de pommes de terre, épinards et truffes		
<i>Œuf de caille frit</i> <i>beurre de sauge</i>		
—		
Roasted brown trout fillet		21
saffron foam leek-potato vegetables pear		
Filet de truite brune rôtie		
<i>mousse de safran</i> <i>légumes de poireaux et pommes de terre</i> <i>poires</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

- Pumpkin-Coconutsoup** | ginger 11
Soupe au potiron-coco | *gingembre*
-
- Radish-apple soup** | beetroot mousse 11
Soupe de radis et pomme | *mousse de betterave*

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*
 sauce barbecue
- 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 buttered rösti paprika sweet pepper vinegar cucumbers Cubes de filet de bœuf Stroganoff <i>rösti au beurre paprika peperoni concombres au vinaigre</i>	48
Fillet of veal wrapped in bacon and stuffed with truffle cream cheese port wine jus winter vegetables mushroom croquettes Filet de veau enveloppé de lard et farci de fromage frais à la truffe <i>jus de porto légumes d'hiver croquettes de champignons</i>	52
Fried venison escalope venison cream sauce venison side dishes Escalope de chevreuil <i>sauce venaison à la crème garnitures venaisons</i>	45
Roasted deer steak mushroom crust juniper sauce venison side dishes Entrecôte de cerf rôti <i>croûte aux champignons jus au genièvre garnitures venaisons</i>	48
Venison stew venison side dishes Civet de cerf <i>garnitures venaisons</i>	32
Sliced venison and deer venison cream sauce venison side dishes Emincé de venaison et de chevreuil <i>sauce venaison à la crème garnitures venaisons</i>	44
Deer medallions juniper sauce venison side dish Médallions de chevreuil <i>jus au genièvre garnitures venaisons</i>	54






OUR VENISON SIDE DISH | NOS GARNITURES VENAISONS

Curd spätzle | red cabbage | creamed savoy cabbage | Brussels sprouts | chestnuts | poached apple with cranberries
Spätzle de séré | chou rouge | chou de savoie à la crème | choux de Bruxelles | marrons | pomme pochée avec canneberges

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%.



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

- Fried filets of white fish from the Lake of Sempach**  39
potato-spinach-truffle ravioli | sage butter | leaf spinach
Filets de féra du lac Sempach cuits
raviolis de pommes de terre aux épinards et aux truffes | beurre de sauge
épinards en feuilles
—
- 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 perch filets in beer dough** | boiled potatoes | spinach | tartar sauce 39
Filets de perche frits à la pâte à beignets | pommes de terre à l'anglaise
épinards | sauce tartare
—
- Roasted brown trout**  41
saffron foam | leek-potato vegetables pear
Truite brune rôtie
mousse de safran | légumes poireaux-pommes de terre | poireau

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 pear		
Cordon bleu végétarien		
fromage de campagne chou de savoie ragoût de poireaux et de pommes de terre poires		
—		
Potato-spinach-truffle ravioli	starter entrée	21
quail fried egg sage butter	main dish plat principal	31
Raviolis de pommes de terre, épinards et truffes		
Œuf de caille frit beurre de sauge		
—		
Autumn side dish		28
autumn vegetables curd spätzle glazed chestnuts mushroom cream sauce		
poached apple with cranberries		
Plat d'accompagnement d'automne		
légumes d'automne Spätzle de séré châtaignes glacées sauce crème aux champignons		
pomme pochée avec canneberges		

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>		
—		
Tiramisu with roasted almonds gastric bread ice cream		12
<i>Tiramisu aux amandes grillées</i> <i>glace au pain gastrique</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
noicettes ✂
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

Lamb | *Agneau*

Switzerland

Pig | *Pork*

Switzerland

Chicken | *Poulet*

Switzerland

Brown trout | *Truite brune*

Switzerland

Giant prawns | *Crevettes géantes*

Wild, Southwest Atlantic, Argentina

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%.