



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*

Pumpkin-Coconutsoup
ginger
Soupe au potiron-coco
gingembre

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“

Veal tataré
quail egg | curry courgette
toasted ciabatta

Tataré de veau
*Œuf de caille | courgette au curry
ciabatta grillé*

Homemade cream cheese and pumpkin agnolotti | sage butter | spinach pastry
roasted porcini mushrooms
Agnolotti maison au fromage blanc et au potiron | *beurre de sauge | pâte d'épinards
cèpes rôtis*

Fried fillet of pike-perch
creamed sauerkraut
pickled pepper cherries
Filet de sandre
*choucroute à la crème
cerises au poivre marinées*

Duet of veal fillet and veal shank
garam masala jus | tempura vegetables
celery mashed potatoes
Duo de filet de veau et jarret de veau
*jus garam masala | légumes tempura
purée de pommes de terre au céleri*

White chocolate tartlet
liquid passion fruit centre | crumble
Tartelette au chocolat blanc
*centre liquide de fruits de la passion
crumble*
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
<i>Filets de féra du lac de Sempach</i>		
<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
toast butter mild, medium or hot flavoured	main dish plat principal	33
« SONNE-Tatar de bœuf » <i>mayonnaise à la truffe</i>		
<i>toast</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		
<i>Mâche</i> <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

Veal tataré		23
quail egg curry courgette toasted ciabatta		
<i>Tataré de veau</i>		
<i>Œuf de caille</i> <i>courgette au curry</i> <i>ciabatta grillé</i>		
—		
Homemade cream cheese and pumpkin agnolotti		21
sage butter spinach pastry roasted porcini mushrooms		
<i>Agnolotti maison au fromage blanc et au potiron</i>		
<i>beurre de sauge</i> <i>pâte d'épinards</i> <i>cèpes rôtis</i>		
—		
Fried fillet of pike-perch		21
creamed sauerkraut pickled pepper cherries		
<i>Filet de sandre</i>		
<i>choucroute à la crème</i> <i>cerises au poivre marinées</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
-
- Porcini mushroom cream soup** | lovage espuma 12
Soupe à la crème de cèpes | espuma de livèche

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
potatoes 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

Fried venison escalope venison cream sauce venison side dishes <i>Escalope de chevreuil</i> <i>sauce venaison à la crème</i> <i>garnitures venaisons</i> —	45
Roasted deer steak mushroom crust juniper sauce venison side dishes <i>Entrecôte de cerf rôti</i> <i>croûte aux champignons</i> <i>jus au genièvre</i> <i>garnitures venaisons</i> —	48
Venison stew venison side dishes <i>Civet de cerf</i> <i>garnitures venaisons</i> —	32
Sliced venison and deer venison cream sauce venison side dishes <i>Emincé de venaison et de chevreuil</i> <i>sauce venaison à la crème</i> <i>garnitures venaisons</i> —	44
Deer medallions juniper sauce venison side dish <i>Médillons de chevreuil</i> <i>jus au genièvre</i> <i>garnitures venaisons</i> —	54
Duet of veal fillet and veal shank garam masala jus tempura vegetables celery mashed potatoes <i>Duo de filet de veau et jarret de veau</i> <i>jus garam masala</i> <i>légumes tempura</i> <i>purée de pommes de terre au céleri</i> —	51
Corn chicken breast marinated in buttermilk garden herb jus leaf spinach potato fritters <i>Suprême de poularde de maïs marinée dans babeurre</i> <i>jus d'herbes du jardin</i> <i>épinards en feuilles</i> <i>beignets de pommes de terre</i>	36

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

- Involtini of white fish from the lake of Sempach poached**  39
raw ham | dried tomatoes | mashed potatoes | tomato foam | leaf spinach
Involtini de filets de féra du lac de Sempach poché | jambon cru | tomates séchées
purée de pommes de terre | mousse de tomate | 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*
—
- Fried fillet of pike-perch**  41
creamed sauerkraut | pickled pepper cherries | parsley potatoes
Filet de sandre
choucroute à la crème | *cerises au poivre mariné* | *pommes de terre au persil*

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		
—		
Homemade «Alpstein» polenta slices		29
tomato foam string beans creamy spinach buffalo mozzarella		
Tranches de polenta «Alpstein»		
mousse de tomate haricots verts épinards crémeux mozzarella de buffle		
—		
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		
—		
Homemade cream cheese and pumpkin agnolotti	starter entrée	21
sage butter spinach pastry	main dish plat principal	29
roasted porcini mushrooms		
Agnolotti maison au fromage blanc et au potiron		
beurre de sauge pâte d'épinards cèpes rôtis		
—		
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>		
—		
White chocolate tartlet liquid passion fruit centre crumble		14
<i>Tartelette au chocolat blanc</i> <i>centre liquide de fruits de la passion</i> <i>crumble</i>		
—		
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> <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

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

Lamb | *Agneau*

Switzerland

Pig | *Pork*

Switzerland

Chicken | *Poulet*

Switzerland

Corn chicken | *poularde de maïs*

France

Pike-perch fillet | *Sandre filet*

Russia

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%.