



# 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 | vegetable strips  
grape seed oil vinaigrette

**Filets de féra du lac de Sempach**

*pâte à bière | salade de feuilles  
sauce tartare | légumes en lamelles  
vinaigrette à l'huile de pépins de raisin*

**Truffled parsnip cream soup**

parsley foam  
**Soupe à la crème de panais et truffée**  
*mousse de persil*

**Beef steak «Brasserie»** (180g)  
herb butter sauce | french fries  
vegetables from the market | BBQ-Sauce

**Entrecôte de bœuf «Brasserie»**  
*beurre aux fines herbes | pommes frites  
légumes du marché | sauce barbecue*

**Passion Fruit Panna Cotta**  
meringue topping | mango salad  
**Panna Cotta aux fruits de la passion**  
*nappage à la meringue  
salade de mangue*

3-Course Menu CHF 72  
without soup | *sans soupe*

4-Course Menu CHF 80

### MENU „BALANCE“

**Baked goat's cheese from Dallenwil**  
beetroot salad | hazelnut croquant  
**Fromage de chèvre de Dallenwil cuit**  
*salade de betteraves  
croquant aux noisettes*

**Gorgonzola ravioli**

Apple-ginger chutney | roasted radicchio  
**Raviolo aux gorgonzola**  
*Chutney de pommes et gingembre  
radicchio rôti*

**Roasted salmon trout fillet**

potato and leek vegetables | leek straw  
mustard-dill sauce  
**Filet de truite saumonée rôti**  
*légumes à base de pommes de terre et de  
poireaux | paille de poireau  
sauce à la moutarde et à l'aneth  
or/ou*

**Medium roasted flat iron steak of beef**

smoked paprika jus  
roasted onion puree | onion rings  
pommes allumettes  
**Flat Iron steak de bœuf rôti à point**  
*jus au paprika fumé | purée d'oignons  
grillés | rondelles d'onion  
pommes allumettes*

**Chocolate tartlets**

saffron pears | puffed buckwheat  
**Tartelettes au chocolat**  
*poires au safran | sarrasin soufflé  
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

<b>Leaf salad</b>   sprouts   seeds		11.50
<i>Salade verte</i>   des pousses   graines germés		
—		
<b>Mixed salad</b>   sprouts   seeds		14.50
<i>Salades mêlées</i>   pousses   graines germées		
—		
<b>Baked filets of white fish from the lake of Sempach</b>	starter entrée	19.50
beer batter   sauce tartar   seeds	main dish plat principal	31
vegetable strips   grape seed oil vinaigrette		
<b>Filets de féra du lac de Sempach</b>		
pâte à bière   sauce tartare   noyaux   légumes en lamelles   vinaigrette à l'huile de pépins de raisin		
—		
« <b>SONNE-Tatar</b> »   Beef Tatar   truffle mayonnaise	starter entrée	25
toasted ciabatta   butter   mild, medium or hot flavoured	main dish plat principal	38
« <b>SONNE-Tatar de bœuf</b> »   mayonnaise à la truffe		
ciabatta grillés   beurre   doux, moyen ou fort		
with cognac or calvados   avec cognac ou calvados	+ 4	
—		
<b>Lamb's lettuce</b>   boiled egg   sautéed mushrooms   roasted bacon   french dressing		18
<i>Salade de rampon</i>   Œuf cuit   champignons sautés   lardons grillés   vinaigrette française		

## SALAD DRESSINGS | LES SAUCES DE SALADES

italien | french | spicy wasabi dressing | grape seed oil vinaigrette

## STARTERS OF THE SEASON | ENTRÉES DE LA SAISON

<b>Baked goat's cheese from Dallenwil</b>	22
beetroot salad   hazelnut croquant	
<b>Fromage de chèvre de Dallenwil cuit</b>	
salade de betteraves   croquant aux noisettes	
—	
<b>Gorgonzola ravioli</b>	23
apple-ginger chutney   roasted radicchio	
<b>Raviolo aux gorgonzola</b>	
chutney de pommes et gingembre   radicchio rôti	
—	
<b>Roasted salmon trout fillet</b>	24
potato and leek vegetables   leek straw   mustard-dill sauce	
<b>Filet de truite saumonée poêlé</b>	
légumes à base de pommes de terre et de poireaux   paille de poireau	
sauce à la moutarde et à l'aneth	

Prices in Swiss francs (CHF) including 7.7% VAT  
 Prix en francs suisses (CHF), TVA de 7,7% incluse



## SOUPS | SOUPES

<b>Truffled parsnip cream soup</b> ✓ parsley foam <i>soupe à la crème de panais truffée</i> <i>mousse de persil</i> —	12
<b>Sauerkraut cream soup</b> ✘ ✘ raw ham <i>Soupe à la crème de choucroute</i> <i>jambon cru</i>	14

## MEAT CLASSICS | CLASSIQUES DE VIANDE

<b>Grilled beef fillet</b> (180g) Truffle fries   market vegetables   red wine jus <i>frise de truffes   légumes du marché   jus de vin rouge</i> men's cut (230g)   <i>coupe masculine (230g)</i> —	58
<b>Beef entrecôte «Brasserie»</b> (180g) gratinated with a herb buttersauce   french fries   market vegetables   BBQ sauce <b>Entrecôte de bœuf «Brasserie»</b> (180g) <i>gratinée au beurre aux fines herbes   pommes frites   légumes du marché</i> sauce barbecue Men's Cut (230g)   <i>coupe masculine (230g)</i> —	49
<b>Sliced Veal «Zurich Style»</b> ✘   mushrooms-sauce   market vegetables crispy «Rösti» <b>Émincé de veau zurichoise</b>   <i>sauce à la crème aux champignons</i> <i>légumes du marché   «Rösti»</i> —	49
<b>Veal escalope «Viennese style»</b> fried in butter parsley potatoes   cranberries   cucumber salad <b>Escalope de veau «viennoise»</b> <i>frites au beurre</i> <i>pommes de terre au persil   canneberges   salade de concombres</i> —	starter entrée 36 main dish plat principal 46
<b>„Stalder's“ Farmer sausage</b> ✘ from Stalder Bäch Gunzwil   onion sauce   «Rösti» <b>„Stalder's“ Mega-saucisse</b> de Stalder Bäch Gunzwil   <i>sauce à l'oignon   «Rösti»</i> —	28.50
<b>Fried chicken breast cubes in Madras curry on leaf salads</b> ✘ leaf salads   fried chicken breast cubes   Madras curry   coconut milk sesame wasabi dressing   fruit <b>Poitrine de poulet rôtie au curry de Madras sur des salades vertes</b> <i>salades vertes   dés de poitrine de poulet rôtis   curry Madras   lait de coco</i> <i>vinaigrette au sésame et au wasabi   fruits</i>	31

Prices in Swiss francs (CHF) including 7.7% VAT  
Prix en francs suisses (CHF), TVA de 7,7% incluse



## MEAT OF THE SEASON | VIANDE DE LA SAISON

- Two kinds of pork from the Napf area** 39  
braised pancetta | pink roasted filet  
red pepper sauce | pommes dauphine | oven vegetables  
**Deux sortes de porc de la région du Napf**  
*pancetta braisée | filet rôti rose | sauce au poivre rouge*  
*pommes dauphine | légumes au four*  
—
- Medium roasted flat iron steak of beef** 42  
smoked paprika jus | roasted onion puree | onion rings | pommes allumettes  
**Flat Iron steak de bœuf rôti à point**  
*jus au paprika fumé | purée d'oignons grillés | rondelles d'onion | pommes allumettes*  
—
- Large veal meatball** 34  
red wine jus | mashed potatoes | winter vegetables  
**Grande boulette de veau hachée**  
*jus de vin rouge | pommes de terre en purée | légumes d'hiver*






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

- Roasted salmon trout fillet** 44  
potato and leek vegetables | leek straw | mustard-dill sauce  
**Filet de truite saumonée rôti**  
*légumes à base de pommes de terre et de poireaux | paille de poireau*  
*sauce à la moutarde et à l'aneth*  
—
- 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** |  
*mousse avec lait de coco et lime | fenouil au curry | riz basmati*  
—
- 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»**  
*sauce de beurre aux herbes | épinards | pommes de terre au persil*  
—
- Fried filets of white fish in beer dough** 43  
boiled potatoes | spinach | tartar sauce  
**Filets de féra frits à la pâte à beignets**  
*pommes de terre à l'anglaise | épinards | sauce tartare*

Prices in Swiss francs (CHF) including 7.7% VAT  
Prix en francs suisses (CHF), TVA de 7,7% incluse



## VEGAN & VEGETARIAN | VÉGÉTALIEN & VÉGÉTARIEN

<b>Savoy cabbage cordon bleu</b>  pommes allumettes   winter vegetables <b>Chou frisé cordon bleu</b> pommes allumettes   légumes d'hiver —	29
<b>Gorgonzola ravioli</b>  apple-ginger chutney   roasted radicchio <b>Raviolo aux gorgonzola</b> <i>Chutney de pommes et gingembre   radicchio rôti</i> —	38
<b>Falafel</b>    curry-almond yoghurt   fried vegetable rice <b>Falafel</b> <i>yaourt au curry et aux amandes   riz aux légumes sautés</i>	31

Prices in Swiss francs (CHF) including 7.7% VAT  
Prix en francs suisses (CHF), TVA de 7,7% incluse



## 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
<b>Gâteau au chocolat avec coeur liquide</b>   <i>glace à la vanille</i>   <i>crème chantilly</i>		
—		
<b>Passion Fruit Panna Cotta</b>		14.00
meringue topping   mango salad		
<b>Panna Cotta aux fruits de la passion</b>		
<i>nappage à la meringue</i>   <i>salade de mangue</i>		
—		
<b>Chocolate tartlets</b> saffron pears   puffed buckwheat		14.00
<b>Tartelettes au chocolat</b>   <i>poires au safran</i>   <i>sarrasin soufflé</i>		
—		
<b>Apple pie</b>   vanilla sauce		13.50
<b>Tartelettes aux pommes</b>   <i>sauce à la vanille</i>	mini	9.50
—		
<b>Vermicelles tartlet</b>		6.00
<b>Tartelettes aux vermicelles</b>		
—		
<b>Vermicelles with meringues</b>		12.50
Vermicelles   cherry schnapps   meringues	mini	9.50
<b>Vermicelles avec meringues</b>		
<i>Vermicelles</i>   <i>eau de vie de cerise</i>   <i>meringues</i>		
—		
<b>Coupe Nesselrode</b>		12.50
Vermicelles   cherry schnapps   vanilla ice cream   meringues	mini	9.50
<b>Coupe Nesselrode</b>		
<i>Vermicelles</i>   <i>eau de vie de cerise</i>   <i>glace à la vanille</i>   <i>meringues</i>		
—		
«No dessert»   Little sweet surprise		6.00
«Pas de dessert»   <i>Petite surprise sucrée</i>		
—		
<b>Meringues from Eich   Meringues d'Eich</b>		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>		
—		
«Dame blanche»   vanilla ice cream   chocolate sauce   whipped cream		8.00
«Dame blanche»   <i>glace à la vanille</i>   <i>sauce au chocolat</i>   <i>crème chantilly</i>		
—		
<b>Iced coffee</b>   cherry brandy		13.50
<b>Café glacé</b>   <i>eau de vie de cerises</i>	mini	11.00
—		
«Le Colonel» Lemon sorbet   vodka		11.50
«Le Colonel» <i>Sorbet au citron</i>   <i>vodka</i>		

Prices in Swiss francs (CHF) including 7.7% VAT  
 Prix en francs suisses (CHF), TVA de 7,7% incluse



### Our ice cream flavors

### Nos arômes de glaces

per scoop/par boule

4.00

Vanilla

*vanille* ✕

Chocolate

*chocolat*

Hazelnut

*noisettes* ✕

Strawberries

*fraises* ✕

Pistache

*pistache* ✕

Stracciatella

*stracciatella*

Caramel

*caramel* ✕

Mocca coffee

*café mocca* ✕

Whiskey Single Malt, Säntis

*Whiskey Single Malt, Säntis* ✕

Lemon sorbet

*sorbet au citron* ✓

Apricot sorbet

*sorbet abricot* ✓

Whipped cream | *crème chantilly*

+ 1.60

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

21.00

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

Prices in Swiss francs (CHF) including 7.7% VAT  
Prix en francs suisses (CHF), TVA de 7,7% 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  
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

salmon trout | *truite saumonée*

Spielhofer, Römerswil

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 7.7% VAT  
*Prix en francs suisses (CHF), TVA de 7,7% incluse*