



# 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*

**Tom Kha Pumpkin Soup**

coconut milk | lemon grass | lime leaves  
pumpkin

***Soupe de courge Tom Kha***

*lait de coco | citronnelle  
feuilles de citron vert | courge*

**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*

**Elderberry crème slice**

***Millefeuille de crème aux baies de sureau***

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

4-Course Menu CHF 76

### MENU „BALANCE“

**Caramelised Dallenwil goat's cheese**

sweet and sour grapes  
saffron panna cotta

***Fromage de chèvre de Dallenwil  
caramélisé***

*raisin aigre-doux | panna cotta au safran*

**Potato-truffle agnolotti**

truffle cream sauce

***Agnolotti aux pommes de terre et à la***

***truffe*** | sauce à la crème de truffes

**Fried sea bass fillet**

oriental pumpkin puree  
baked pumpkin | parsley potatoes

***Filet de loup de mer roti***

*purée de potiron à l'orientale  
potiron au four | pommes de terre au persil  
or/ou*

**Roast fillet of saddle of venison**

Eicher plum chutney | port wine jus  
corn croquettes | creamed savoy cabbage

***Filet de chevreuil rôti***

*Chutney de pruneaux d'Eich | jus au porto  
croquettes de maïs | chou frisé à la crème*

**Chocolate tart**

raspberry sorbet | double cream

***Tarte au chocolat***

*sorbet à la framboise | double crème  
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
<i>Salade verte</i>   <i>des pousses</i>   <i>graines germés</i>		
—		
<b>Mixed salad</b>   sprouts   seeds		14
<i>Salades mêlées</i>   <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	main dish plat principal	29
vegetable strips   grape seed oil vinaigrette		
<b>Filets de féra du lac de Sempach</b>		
<i>pâte à bière</i>   <i>sauce tartare</i>   <i>noyaux</i>   <i>légumes en lamelles</i>   <i>vinaigrette à l'huile de pépins de raisin</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> »   mayonnaise à la truffe		
<i>ciabatta grillés</i>   <i>beurre</i>   <i>doux, moyen ou fort</i> <i>with cognac or calvados</i>   <i>avec cognac ou calvados</i>		+ 4
—		
<b>Lamb's lettuce</b>   boiled egg   sautéed mushrooms   roasted bacon   french dressing		18
<i>Salade de rampon</i>   <i>Œuf cuit</i>   <i>champignons sautés</i>   <i>lardons grillés</i>   <i>vinaigrette française</i>		

## SALAD DRESSINGS | LES SAUCES DE SALADES

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



## STARTERS OF THE SEASON | ENTRÉES DE LA SAISON

<b>Caramelised Dallenwil goat's cheese</b>		22
sweet and sour grapes   saffron panna cotta		
<b>Fromage de chèvre de Dallenwil caramélisé</b>		
<i>raisin aigre-doux</i>   <i>panna cotta au safran</i>		
—		
<b>Potato-truffle agnolotti</b>		25
truffle cream		
<b>Agnolotti aux pommes de terre et à la truffe</b>		
<i>sauce à la crème de truffes</i>		
—		
<b>Fried sea bass fillet</b>		25
oriental pumpkin puree   baked pumpkin		
<b>Filet de loup de mer roti</b>		
<i>purée de potiron à l'orientale</i>   <i>potiron au four</i>		
—		
<b>Three kinds of hummus</b>		20
nature   saffron   beetroot   warm pita bread		
<b>Houmous triple</b>   <i>nature</i>   <i>safran</i>   <i>betterave rouge</i>   <i>pain pita chaud</i>		

Prices in Swiss francs (CHF) including 7.7% VAT | excluding 5% temporary energy cost contribution  
Prix en francs suisses (CHF), TVA de 7,7% incluse | hors contribution temporaire de 5% aux frais d'énergie



## SOUPS | SOUPES

- Cauliflower-vanilla soup**  14  
pickled cauliflower  
**Soupe de chou-fleur à la vanille**  
*chou-fleur mariné*  
—
- Tom Kha Pumpkin Soup**  15  
coconut milk | lemon grass | lime leaves pumpkin  
**Soupe de courge Tom Kha**  
*lait de coco | citronnelle | feuilles de citron vert | courge*

## MEAT CLASSICS | CLASSIQUES DE VIANDE

- Grilled beef fillet** (180g) 57  
Sweet potato fries | oven vegetables | chilli butter  
*Frites de patates douces | légumes au four | Beurre de piment*  
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*

Prices in Swiss francs (CHF) including 7.7% VAT | excluding 5% temporary energy cost contribution  
Prix en francs suisses (CHF), TVA de 7,7% incluse | hors contribution temporaire de 5% aux frais d'énergie



## MEAT OF THE SEASON | VIANDE DE LA SAISON

<b>Indian Butter Chicken Curry</b> basmati rice   raita   pappadum   chutney <b>Curry de poulet indien au beurre</b> riz basmati   raita   pappadum   chutney —	39
<b>Roast fillet of saddle of venison</b> Eicher plum chutney   port wine jus   corn croquettes   creamed savoy cabbage <b>Filet de chevreuil rôti</b> chutney de pruneaux d'Eich   jus au porto   croquettes de maïs   chou frisé à la crème —	54
<b>Roasted venison escalopes</b> venison cream sauce   venison side dishes <b>Escalope de chevreuil</b> sauce venaison à la crème   garnitures venaisons —	47
<b>Roasted venison entrecôte</b> mushroom crust   juniper jus   venison side dishes <b>Entrecôte de cerf rôtie</b>   croûte de champignons   jus de genièvre   garnitures venaisons —	48
<b>Venison stew</b> venison side dishes <b>Civet de cerf</b> garnitures venaisons —	34
<b>Sliced venison and deer</b> venison cream sauce   venison side dishes <b>Emincé de venaison et de chevreuil</b> sauce venaison à la crème   garnitures venaisons	46

## OUR VENISON SIDE DISHES | NOS GARNITURES VENAISONS

Homemade curd spätzli | creamed savoy cabbage | red cabbage | brussels sprouts chestnuts  
| poached apple with cranberries  
*Spätzli de sére fait maison | chou frisé à la crème | chou rouge | choux de Bruxelles marrons |  
pomme pochée aux airelles rouges*

Prices in Swiss francs (CHF) including 7.7% VAT | excluding 5% temporary energy cost contribution  
Prix en francs suisses (CHF), TVA de 7,7% incluse | hors contribution temporaire de 5% aux frais d'énergie



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

<b>Fried sea bass fillet</b>	44
oriental pumpkin puree   baked pumpkin   parsley potatoes	
<b>Filet de loup de mer roti</b>	
<i>purée de potiron à l'orientale   potiron au four   pommes de terre au persil</i>	
—	
<b>Fried filets of white fish from the Lake of Sempach</b>	42
coconut-lime foam   curry fennel   basmati rice	
<b>Filets de féra du lac Sempach cuits</b>	
<i>mousse avec lait de coco et lime   fenouil au curry   riz basmati</i>	
—	
<b>Fried filets of white fish from the Lake of Sempach «Sonne Style»</b>	42
herb sauce   spinach   fried potato	
<b>Filets de féra du lac Sempach «Sonne»</b>	
<i>sauce de beurre aux herbes   épinards   pommes de terre sautées</i>	
—	
<b>Fried filets of white fish in beer dough</b>	42
boiled potatoes   spinach   tartar sauce	
<b>Filets de féra frits à la pâte à beignets</b>	
<i>potatoes à l'anglaise   épinards   sauce tartare</i>	

## VEGAN & VEGETARIAN | VÉGÉTALIEN & VÉGÉTARIEN

<b>Homemade corn croquettes</b>	29
oriental pumpkin puree   oven pumpkin	
<b>Croquettes de maïs maison</b>	
<i>purée de potiron à l'orientale   potiron au four</i>	
—	
<b>Potato-truffle agnolotti</b>	36
truffle cream sauce	
<b>Agnolotti aux pommes de terre et à la truffe</b>	
<i>sauce à la crème de truffes</i>	
—	
<b>Indian Lentil Curry</b>	29
basmati rice   pappadum   chutney   raita	
<b>Curry de lentilles indien</b>	
<i>riz basmati   pappadum   chutney   raita</i>	
—	
<b>Autumn side dish</b>	29
autumn vegetables   curd spätzle   glazed chestnuts   mushroom cream sauce	
<b>Plat d'accompagnement d'automne</b>	
<i>légumes d'automne   spätzle de séré   châtaignes glacées   sauce crème aux champignons</i>	

Prices in Swiss francs (CHF) including 7.7% VAT | excluding 5% temporary energy cost contribution  
 Prix en francs suisses (CHF), TVA de 7,7% incluse | hors contribution temporaire de 5% aux frais d'énergie



## 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>Elderberry crème slice</b>		14.00
<i>Millefeuille de crème aux baies de sureau</i>		
—		
<b>Chocolate tart</b>		14.00
raspberry sorbet   double cream		
<i>Tarte au chocolat</i>		
<i>sorbet à la framboise</i>   <i>double crème</i>		
—		
<b>Marinated plums from Eich</b>		13.50
Vanilla ice cream   whipped cream	mini	9.50
<i>Prunes marinées d'Eich</i>		
<i>glace à la vanille</i>   <i>crème chantilly</i>		
—		
<b>Fresh berries from Eich</b>		13.50
Vanilla ice cream   whipped cream	mini	10.00
<i>Baies fraîches d'Eich</i>		
<i>glace à la vanille</i>   <i>crème chantilly</i>		
—		
<b>Homemade raspberry tartlet</b>		6.00
<i>Tartelette aux framboises maison</i>		
—		
«No dessert»   Little sweet surprise		5.00
«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
<i>Café glacé</i>   <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 | excluding 5% temporary energy cost contribution  
Prix en francs suisses (CHF), TVA de 7,7% incluse | hors contribution temporaire de 5% aux frais d'énergie



### 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, 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

Prices in Swiss francs (CHF) including 7.7% VAT | excluding 5% temporary energy cost contribution  
Prix en francs suisses (CHF), TVA de 7,7% incluse | hors contribution temporaire de 5% aux frais d'énergie

✔ vegetarian | végétarien   ✔ vegan | végétalien   ✘ lactose-free | sans lactose   ✘ gluten-free | sans gluten



## 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

Venison | *Chevreuil*

Europe

Sea bass | *loup de mer*

Turkey (breeding)

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 | excluding 5% temporary energy cost contribution  
*Prix en francs suisses (CHF), TVA de 7,7% incluse | hors contribution temporaire de 5% aux frais d'énergie*

vegetarian | végétarien vegan | végétalien lactose-free | sans lactose gluten-free | sans gluten