



# ENJOY YOUR MEAL **BON APPÉTIT**

Erica & Stefan Fuchs  
Hoteliers & Hosts

## **MENU „SOLEIL“**

**Baked filets of white fish from the lake of Sempach** | beer batter | green leaf salads with mixed vegetables  
rhubarb dressing | seeds  
tartar sauce

***Filets de féra du lac de Sempach***

*pâte à bière  
salade verte aux légumes variés  
vinaigrette aux rhubarbe  
graines | sauce tartare*

**Cream of watercress soup**

lemon cream cheese

***Soupe de cresson***

*fromage frais au citron*

**Beef steak «Brasserie» (180g)**

(can be light-fleshed)  
herb foam | BBQ sauce  
seasonal vegetables | french fries

***Entrecôte de bœuf «Brasserie» (180g)***

*(peut être à viande claire)  
mousse aux herbes | sauce BBQ  
légumes saisonales | pommes frites*

**White toberone mousse**

mango and pomegranate salad

***Mousse de toberone blanche***

*salade de mangue et de grenade*

3-Course Menu CHF 72

without soup | *sans soupe*

4-Course Menu CHF 80

## **MENU „BALANCE“**

**Pike-perch and salmon carpaccio**  
wasabi mayonnaise | shiso cress  
sliced fennel

***Carpaccio de sandre et de saumon***

*mayonnaise au wasabi | cresson de shiso  
râpe à fenouil*

**Morel ricotta ravioli**

cognac chive butter  
braised spring onions

***Ravioles au ricotta et morilles***

*beurre de ciboulette au cognac  
oignons nouveaux braisés*

**Roasted char fillet**

lemon foam | oven vegetables  
homemade basil gnocchi

***Filet d'omble chevalier poêlé***

*mousse de citron | légumes au four  
gnocchi au basilic maison  
or | ou*

**Lamb shanks in a garden herb  
roasted onion coat**

port wine jus | king oyster mushrooms  
seasonal vegetables | polenta croquettes

***Carottes d'agneau an manteau aux herbes  
du jardin et d'oignons frits***

*jus au porto | pleurotes du panicant  
légumes saisonales | croquettes de polenta*

**Rhubarb cheesecake**

mint sorbet | rhubarb compote

***Cheesecake à la rhubarbe***

*sorbet à la menthe | compote de rhubarb  
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>   <i>des pousses</i>   <i>graines</i>		
—		
<b>Mixed salad</b>   sprouts   seeds		14.50
<i>Salades mêlées</i>   <i>pousses</i>   <i>graines</i>		
—		
<b>Baked filets of white fish from the lake of Sempach</b>	starter   entrée	19.50
beer batter   green leaf salads with mixed vegetables	main dish   plat principal	31
rhubarb dressing   seeds   tartar sauce		
<b>Filets de féra du lac de Sempach</b>		
<i>pâte à la bière</i>   <i>salade verte aux légumes variés</i>   <i>vinaigrette aux rhubarbe</i>		
<i>graines</i>   <i>sauce tartare</i>		
—		
<b>«SONNE-Tatar»</b>   beef tatar   truffle mayonnaise	starter   entrée	25
toasted ciabatta   butter	main dish   plat principal	38
mild, medium or hot flavoured		
with cognac, whiskey or calvados		+ 4
<b>«SONNE-Tatar de bœuf»</b>   mayonnaise à la truffe		
<i>ciabatta grillés</i>   <i>beurre</i>		
<i>doux, moyen ou fort</i>		
<i>avec cognac, whiskey or calvados</i>		
—		
<b>Baked Dallenwil goat's cream cheese</b>	starter   entrée	19
spring salads   grapefruit fillets   peas	main dish   plat principal	28
radish   rhubarb dressing		
<b>Fromage de chèvre frais Dallenwiler cuit four</b>		
<i>salades de printemps</i>   <i>filets de pamplemousse</i>   <i>petits pois</i>		
<i>radis</i>   <i>vinaigrette aux rhubarbe</i>		



## SALAD DRESSINGS | LES SAUCES DE SALADES

italien | french | spicy wasabi dressing | rhubarb dressing  
*italien* | *français* | *vinaigrette au wasabi épicé* | *vinaigrette aux rhubarbes*






Prices in Swiss francs (CHF) including VAT  
 Prix en francs suisses (CHF), TVA incluse



## STARTERS OF THE SEASON | ENTRÉES DE LA SAISON

- Pike-perch and salmon carpaccio**   23  
wasabi mayonnaise | shiso cress | sliced fennel  
**Carpaccio de sandre et de saumon**  
*mayonnaise au wasabi | cresson de shiso | râpe à fenouil*  
—
- Morel ricotta ravioli**  23  
cognac chive butter | braised spring onions  
**Ravioles au ricotta et morilles**  
*beurre de ciboulette au cognac | oignons nouveaux braisés*  
—
- Roasted char fillet** 24  
lemon foam | oven vegetables | homemade basil gnocchi  
**Filet d'omble chevalier poêlé**  
*mousse de citron | légumes au four | gnocchi au basilic maison*

## SOUPS | SOUPES

- Cream of watercress soup**   12  
lemon cream cheese  
**Soupe de cresson**  
*fromage frais au citron*  
—
- Tom kha soup**    12  
coconut milk | lemongrass | chilli | shitake mushrooms  
**Soupe tom kha**  
*lait de noix de coco | citronnelle | piment | champignons shitake*

Prices in Swiss francs (CHF) including VAT  
Prix en francs suisses (CHF), TVA incluse





## MEAT CLASSICS | CLASSIQUES DE VIANDE

<b>Grilled beef fillet</b> (180g)		58
salted lemon and thyme butter   seasonal oven vegetables   polenta croquettes		
men's cut (250g)		69
<b>Filet de bœuf grillé</b> (180g)		
<i>beurre au citron salé et au thym   légumes de saison au four   croquettes de polenta coupe masculine (250g)</i>		
—		
<b>Beef entrecôte «Brasserie»</b> (180g)		49
herb foam   seasonal vegetables   BBQ sauce   french fries		
men's cut (230g)		56
<b>Entrecôte de bœuf «Brasserie»</b> (180g)		
<i>mousse aux herbes   légumes saisonales   sauce BBQ   pommes frites coupe masculine (230g)</i>		
—		
<b>Sliced Veal «Zurich Style»</b> 		49
mushrooms-sauce   seasonal vegetables   crispy «Rösti»		
<b>Émincé de veau zurichoise</b>		
<i>sauce à la crème aux champignons   légumes saisonal   croustillant «Rösti»</i>		
—		
<b>Veal escalope «Viennese style»</b> fried in butter	starter   entrée	36
cranberries   cucumber salad   parsley potatoes	main dish   plat principal	46
<b>Escalope de veau «viennoise»</b> frites au beurre		
<i>canneberges   salade de concombres   pommes de terre au persil</i>		
—		
<b>Stalder's Farmer sausage</b> 		28.50
from Stalder Bäch, Gunzwil   onion sauce   crispy «Rösti»		
<b>Stalder's Mega-saucisse</b>		
<i>de Stalder Bäch, Gunzwil   sauce à l'oignon   croustillant «Rösti»</i>		
—		
<b>Fried chicken breast cubes in Madras curry on leaf salads</b> 		31
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   cubes de poitrine de poulet rôtis   curry madras   lait de coco vinaigrette au sésame et au wasabi   fruits</i>		

Prices in Swiss francs (CHF) including VAT  
 Prix en francs suisses (CHF), TVA incluse



## MEAT OF THE SEASON | VIANDE DE LA SAISON

<b>Lamb shanks in a garden herb roasted onion coat</b>	47
port wine jus   king oyster mushrooms   seasonal vegetables   polenta croquettes <b>Carottes d'agneau au manteau aux herbes du jardin et d'oignons frits</b> jus au porto   pleurotes aux herbes   légumes saisonales   croquettes de polenta	
—	
<b>Grilled corn-fed poulard breast</b>	39
morel cream sauce   seasonal oven vegetables   homemade basil gnocchi young spinach salad <b>Poitrine de poularde de maïs grillée</b> sauce à la crème aux morilles   légumes de saison au four   gnocchis au basilic maison jeunes épinards de laitue	
—	
<b>Low-cooked beef rump</b>  	47
garden herb jus   braised spring onions   morels   two kinds of fried potatoes <b>Rumsteck de bœuf peu cuit</b> jus aux herbes du jardin   oignons de printemps braisés   morilles deux sortes de pommes de terre sautées	

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

<b>Roasted char fillet</b>	45
lemon foam   oven vegetables   homemade basil gnocchi <b>Filet d'omble chevalier poêlé</b> mousse de citron   légumes au four   gnocchi au basilic maison	
—	
<b>Fried filets of white fish from the lake of Sempach</b>  	43
coconut-lime foam   curry fennel   basmati rice <b>Filets de féra du lac Sempach cuits</b> mousse avec lait de coco et lime   fenouil au curry   riz basmati	
—	
<b>Fried filets of white fish from the lake of Sempach «Sonne Style»</b> 	43
herb sauce   spinach   parsley potatoes <b>Filets de féra du lac Sempach «Sonne»</b> sauce de beurre aux herbes   épinards   pommes de terre au persil	
—	
<b>Fried filets of white fish in beer dough</b>	43
spinach   tartar sauce   boiled potatoes <b>Filets de féra frits à la pâte à beignets</b> épinards   sauce tartare   pommes de terre à l'anglaise	

Prices in Swiss francs (CHF) including VAT  
Prix en francs suisses (CHF), TVA incluse



## VEGAN & VEGETARIAN | VÉGÉTALIEN & VÉGÉTARIEN

- Crispy quinoa patties** ✓ ✘ ✘ 29  
seasonal oven vegetables | herb and almond yoghurt dip  
**Rôti croustillant au quinoa**  
*légumes de saison au four | dip au yogourt d'amandes aux herbes*  
—
- Homemade basil gnocchi «Primavera»** ✓ 33  
spinach and cream sauce | fried king oyster mushrooms | seasonal oven vegetables  
**Gnocchi au basilic maison «Primavera»**  
*sauce aux épinards et à la crème | pleurotes aux herbes rôties*  
*légumes de saison au four*  
—
- Morel ricotta ravioli** 34  
cognac chive butter | braised spring onions  
**Ravioles au ricotta et morilles**  
*beurre de ciboulette au cognac | oignons nouveaux braisés*

Prices in Swiss francs (CHF) including VAT  
Prix en francs suisses (CHF), TVA incluse



## DESSERTS

<b>Yoghurt crème brûlée</b> sour cherries   yoghurt ice cream <b>Crème brûlée au yogourt</b> <i>griottes   glace au yogourt</i> —	14
<b>Chocolate cake with liquid core</b>   vanilla ice cream   whipped cream <b>Gâteau au chocolat avec coeur liquide</b>   <i>glace à la vanille   crème chantilly</i> —	14
<b>Rhubarb cheesecake</b> mint sorbet   rhubarb compote <b>Cheesecake à la rhubarbe</b> <i>sorbet à la menthe   compote de rhubarbe</i> —	13
<b>White toberone mousse</b> mango and pomegranate salad <b>Mousse blanche au toberone</b> <i>salade de mangue et grenade</i> —	14
<b>Apple pie</b>   vanilla sauce <b>Tartelettes aux pommes</b>   <i>sauce à la vanille</i> —	13.50 mini 9.50
«No dessert»   little sweet surprise «Pas de dessert»   <i>petite surprise sucrée</i> —	6
<b>Meringues from Eich</b>  vanilla/strawberry ice cream   whipped cream whipped cream only <b>Meringues de Eich</b> <i>glace à la vanille/fraises   crème chantilly</i> <i>seulement avec crème chantilly</i> —	13 8
«Dame blanche»   vanilla ice cream   chocolate sauce   whipped cream «Dame blanche»   <i>glace à la vanille   sauce au chocolat   crème chantilly</i> —	8
<b>Iced coffee</b>   cherry brandy <b>Café glacé</b>   <i>eau de vie de cerises</i> —	14 mini 11
«Le Colonel» Lemon sorbet   vodka    «Le Colonel» <i>Sorbet au citron   vodka</i>	12

Prices in Swiss francs (CHF) including VAT  
Prix en francs suisses (CHF), TVA incluse



### Our ice cream flavors

Vanilla  
Chocolate  
Hazelnut  
Pistache  
Caramel  
Strawberries  
Mocca coffee  
Stracciatella  
Raspberry sorbet  
Lemon sorbet  
Passion fruit mango sorbet

### Nos arômes de glaces per scoop / par boule 4.40

vanille ✂  
chocolat  
noisettes ✂  
pistache ✂  
caramel ✂  
fraises ✂  
café mocca ✂  
stracciatella  
sorbet au framboise ✂ ✓  
sorbet au citron ✂ ✓  
sorbet au fruit de la passion et à la mangue ✂ ✓

Whipped cream | *crème chantilly*

+ 1.90

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

21

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

Prices in Swiss francs (CHF) including VAT  
Prix en francs suisses (CHF), TVA 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

—

Meat | Sausages  
*Viande | Saucisses*

Butcher's shop Wechsler in Nebikon  
Käppeli family in Sempach, Galloway beef

—

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

—

Bread | *Pain*

Künzli Bäckerei in Nottwil

—

Eggs | *Oeufs*

Blum Eier AG in Gunzwil

—

Calf | *Veau*

Switzerland | *Suisse*

Beef | *Bœuf*

Switzerland | *Suisse*

Pig | *Pork*

Switzerland | *Suisse*

Chicken | *Poulet*

Switzerland | *Suisse*

Lamb | *Agneau*

Switzerland | *Suisse*

Corn-fed poulard

France | *France*

Pikeperch | *Sandre*

Eastern Europe | *Europe de l'Est*

Salmon | *Saumon*

Norway | *Norvège*

Char | *Omble chevalier*

Iceland | *Islande*

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 VAT  
*Prix en francs suisses (CHF), TVA incluse*