



# ENJOY YOUR MEAL

## BON APPÉTIT

Erica & Stefan Fuchs  
Hoteliers & Hosts

### MENU „SOLEIL“

**Deep fried filets of white fish** from the lake of Sempach in beer dough | sauce tartar | leaf salad | walnut dressing

**Filets de féra du lac de Sempach**

*frits à la pâte à beignets | sauce tartare | Salade verte | vinaigrette aux noix*

—

**Smoked corn cream soup**

Paprika Popcorn

**Soupe à la crème de maïs fumé**

*Popcorn au paprika*

—

**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*

—

**«Eicher» Plum gratin**

yoghurt ice cream | whipped cream

**Gratin de prunes de Eich**

*glace au yaourt | crème chantilly*

3-Course Menu without soup /  
*sans soupe* CHF 65.00

4-Course Menu CHF 73.00

### MENU „BALANCE“

**Forest mushroom tartare**

beetroot carpaccio | apple vinaigrette

**Tartare de champignons des bois**

*carpaccio de betteraves | vinaigrette aux pommes*

—

**Homemade potato truffle ravioli** |

truffle foam

**Raviolis aux truffes et aux pommes**

*de terre maison | mousse aux truffes*

—

**Roasted salmon trout fillet**

Potato-leek-pear vegetables |

Riesling foam

**Filet de truite saumon rôti**

*Pommes de terre | poireaux | poires | mousse au riesling*

—

**Roasted CH-lamb fillets**

Pinot Noir-Jus | homemade

herbs gnocchi | turnip cabbage

**Filets d'agneau CH rôtis**

*Pinot Noir-Jus | gnocchi aux herbes maison | chou rave*

—

**Elderberry macarons**

Pistachio-honey ice cream |

port figs

**Macarons de sureau**

*Glacé au miel et pistache | figues au porto or/ou*

**Small cheese plate**

pear bread | fruits | nuts

**Assiette de fromages accompagnée**

*de pain de poires | fruits | noix*

3 Course Menu CHF 69.00

4 Course Menu CHF 81.00




5 Course Menu CHF 93.00






## STARTERS CLASSIC | ENTRÉES CLASSIQUES

-  **Leaf salad** | sprouts | seeds CHF 9.00  
**Salade verte** | *des pousses* | *graines germés*  
 —
-  **Mixed salad** | sprouts | seeds CHF 11.00  
**Salades mêlées** | *pousses* | *graines germées*  
 —
- Fried filets of white fish from the lake of Sempach** starter/entrée CHF 17.00  
 beer dough | sauce tartar | leaf salad | walnut dressing main dish/plat principal CHF 29.00  
**Filets de féra du lac de Sempach** frits à la pâte à beignets |  
 sauce tartare | *Salade verte* | *vinaigrette aux noix*  
 —
- «**SONNE-Tatar**» Beef Tatar | toast | butter | starter/entrée CHF 21.00  
 mild, medium or hot flavoured | with cognac or calvados main dish/plat principal CHF 33.00  
 « **SONNE-Tatar de bœuf** » toast | *beurre* |  
*doux, moyen ou fort* | *avec cognac ou calvados* CHF +4.00  
 —
-  **Lamb's lettuce salad** | boiled egg | sauted mushrooms | roasted bacon CHF 16.00  
 Salade de mâche | *des œufs* | *de coques* | *champignons sautées* | *lard grillé*





## SALAD DRESSINGS | LES SAUCES DE SALADES

italien  ✓, french , wasabi , raspberry dressing / vinaigrette de framboise  ✓

## STARTERS OF THE SEASON | ENTRÉES DE LA SAISON

-  **Forest mushroom tartare** | beetroot carpaccio | apple vinaigrette CHF 21.00  
**Tartare de champignons des bois** | *carpaccio de betteraves* | *vinaigrette aux pommes*  
 —
-  **Homemade potato truffle ravioli** | truffle foam CHF 19.00  
**Raviolis aux truffes et aux pommes de terre maison** | *mousse aux truffes*  
 —
-  **Roasted salmon trout fillet** | Potato-leek-pear vegetables | Riesling foam CHF 19.00  
**Filet de truite saumon rôti** | *Pommes de terre* | *poireaux* | *poires* | *mousse au riesling*

## SOUPS | SOUPES

-   **Smoked corn cream soup** | Paprika Popcorn CHF 12.00  
**Soupe à la crème de maïs fumé** | *Popcorn au paprika*  
 —
-   **Pumpkin curry soup** | pumpkin seed oil | caramelized pumpkin seeds CHF 12.00  
**Soupe au citrouille et curry** | *huile de pépins de citrouille* |  
*graines de citrouille caramélisées*



lactose-free dish



gluten-free dish



vegetarian dish

Prices including 7.7 % VAT.



## MEAT CLASSIC | VIANDE CLASSIQUE

**Roasted Beef tenderloin** (180g) CHF 52.00

Sweet potato fries | oven-pumpkin | plum chutney

**Filet de boeuf rôti** (180g)

Frites de patates douces | citrouille au four | chutney de prunes

Men's Cut (230g) | coupe masculine (230g) CHF 59.00

—

**Beef entrecôte «Brasserie»** (180g) CHF 43.00

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) CHF 49.00

—

**Sliced Veal «Zurich Style»** | mushrooms-sauce | cauliflower | crispy «Rösti» CHF 41.00

**Émincé de veau zurichoise** | sauce à la crème aux champignons | chou-fleur | «Rösti»

—

 **Mega-Farmer sausage** from Stalder Bäch/Gunzwil | onion sauce | «Rösti» CHF 24.00

**Mega-saucisse** de Stalder Bäch/Gunzwil | sauce à l'oignon | «Rösti»

—

**Breaded pork escalope «Viennese style»** fried in butter | CHF 29.00

french fries | market vegetables

**Escalope de porc «viennoise»** rôtie au beurre | pommes frites | légumes du marché


## MEAT OF THE SEASON | VIANDE DE LA SAISON

**Roasted CH-lamb fillets** CHF 46.00

Pinot Noir-Jus | homemade herbs gnocchi | turnip cabbage

**Filets d'agneau CH rôtis** | Pinot Noir-Jus | gnocchi aux herbes maison | chou rave

—

 **Veal liver roasted in butter** | fresh herbs | crispy «Rösti» CHF 34.00

**Foie de veau frit au beurre** | herbes fraîches | «Rösti» croustillant

—

**Corn chicken breast stuffed with porcini mushrooms** CHF 36.00

creamy polenta | oven pumpkin

**Poitrine de poularde de maïs farcie aux cèpes**

polenta crémeuse | citrouille au four



lactose-free dish



gluten-free dish



vegetarian dish

Prices including 7.7 % VAT.



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

- Roasted Filets of whitefish** from the Lake of Sempach with olive oil | CHF 39.00  
Homemade potato truffle ravioli | truffle foam | oven pumpkin  
*Filets de féra du lac Sempach poêlés à l'huile d'olive |*  
*Raviolis aux truffes et aux pommes de terre maison | mousse aux truffes | citrouille au four*  
—
- ⊗ **Fried filets of white fish from the Lake of Sempach «Sonne Style»** CHF 39.00  
herb sauce | spinach | rice  
*Filets de féra du lac Sempach «Sonne» | sauce de beurre aux herbes | épinards | riz*  
—
- ⊗ ✓ **Fried white fish from the Lake of Sempach** | coconut-lime foam | CHF 39.00  
curry fennel | basmati rice  
*Filets de féra du lac Sempach cuits | mousse avec lait de coco et lime |*  
*fenouil au curry | riz basmati*  
—
- Fried perch filets in beer dough** | boiled potatoes | spinach | tartar sauce CHF 38.00  
*Filets de perche frits à la pâte à beignets | pommes de terre à l'anglaise |*  
*épinards | sauce tartare*  
—
- ⊗ **Roasted salmon trout fillet** | Potato-leek-pear vegetables | Riesling foam CHF 42.00  
*Filet de truite saumon rôti | Pommes de terre | poireaux | poires | mousse au riesling*

## PASTA, VEGI, SALAD & CO

- ⊗ **Green salad with fried chicken breast** | curry and coconut milk | CHF 26.00  
spicy sesame-wasabi dressing | fruits  
*Salade verte avec poulet cuit | curry et lait de coco |*  
*sauce sésame-wasabi | fruits*  
—
- Leaf salad** | walnut dressing | fried filets of whitefish starter/entrée CHF 17.00  
from the lake of Sempach in beer dough | sauce tartar main dish/plat principal CHF 29.00  
*Salade verte | vinaigrette aux noix |*  
*filets de féra du lac de Sempach frits pâte à beignets | sauce tartare*  
—
-  **Homemade potato truffle ravioli** | truffle foam CHF 29.00  
*Raviolis aux truffes et aux pommes de terre maison | mousse aux truffes*  
—
- ⊗  **Creamy polenta from Ticino** | gorgonzola | oven pumpkin | fresh herbs CHF 24.00  
*Polenta crémeuse du Tessin | gorgonzola | citrouille au four | herbes fraîches*  
—
-  **Homemade herbs gnocchi** CHF 28.00  
Autumn-mushroom cream sauce | port figs  
*Gnocchi aux herbes maison*  
*Sauce à la crème aux champignons d'automne | figues au porto*



lactose-free dish



gluten-free dish



vegetarian dish

Prices including 7.7 % VAT.



## DESSERTS

- ⊗ **Crème brûlée** | crust of cane sugar | pistachio ice cream CHF 12.00  
*Crème brûlée* | *cassonade croûte* | *glace à la pistache*  
 —
- ⊗ **Chocolate cake with liquid core** | vanilla ice cream | whipped cream CHF 14.00  
*Gâteau au chocolat avec coeur liquide* | *glace à la vanille* | *crème chantilly*  
 —
- Elderberry macarons** | pistachio-honey ice cream | port figs CHF 14.00  
*Macarons de sureau* | *glacé au miel et pistache* | *figues au porto*  
 —
- «Eicher» **Plum gratin** | yoghurt ice cream | whipped cream CHF 12.00  
*Gratin de prunes* | *glace au yaourt* | *crème chantilly*  
 —
- «No dessert» | Little sweet surprise CHF 5.00  
 «Pas de dessert» | *Petite surprise sucrée*  
 —
- «Dame blanche» | vanilla ice cream | chocolate sauce | whipped cream CHF 8.00  
 «Dame blanche» | *glace à la vanille* | *sauce au chocolat* | *crème chantilly*  
 —
- Homemade **rasperry tarte** CHF 6.00  
**Tartelette aux framboises** maison  
 —
- ⊗ **Meringues from Eich | Meringues d'Eich** CHF 13.00  
 vanilla/strawberry ice cream | whipped cream mini CHF 10.50  
*glace à la vanille/fraises* | *crème chantilly*  
 whipped cream only CHF 8.00  
*seulement avec crème chantilly*  
 —
- Iced coffee** | SONNE Brandy (Cherry brandy from own brand) CHF 13.00  
**Café glacé** | *Brandy SONNE (Cherry brandy de notre production)* mini CHF 10.50  
 —
- ⊗ ✓ «Le Colonel» Lemon sorbet | vodka CHF 11.50  
 «Le Colonel» *Sorbet au citron* | *vodka*  
 —
- Small cheese plate** | pear bread | fruits | nuts CHF 18.00  
**Petite assiette de fromages** | *de pain de poires* | *fruits* | *noix*



**Our ice cream flavors**

Vanilla

Chocolate

Hazelnut

Strawberries

Pistache

Stracciatella

Caramel

Mocca coffee

Yoghurt

Lemon sorbet

Apricot sorbet

Whipped cream | *crème chantilly*

**Nos arômes de glaces**

*vanille*

*chocolat*

*noicettes*

*fraises*

*pistache*

*stracciatella*

*caramel*

*café mocca*

*Yaourt*

*sorbet au citron*

*sorbet abricot*

per scoop/*par boule* CHF 4.00

CHF 1.60



lactose-free dish



gluten-free dish



vegetarian dish

Prices including 7.7 % VAT.



## 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  
Traitafina AG in Lenzburg  
Käppeli family in Sempach, Galloway beef

Cheese | Dairy products  
*Fromages | Produits laitiers*

Sennerei Fläcke Chäsi in Beromünster  
Städtli Chäsi in Sempach  
Molke 7 in Gunzwil

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

Perch | *Perche*

caught in the wild / Russia

Corn poulard | *Poularde de maïs*

France

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.*



lactose-free dish



gluten-free dish



vegetarian dish

Prices including 7.7 % VAT.