



# 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 | raspberry dressing  
**Filets de féra du lac de Sempach**  
*frits à la pâte à beignets | sauce tartare | Salade verte | vinaigre de framboise*

—  
**Tomatoecreamsoup**  
Rosemary Crôutons | Chili sourcream  
**Soupe aux tomates**  
*Croûtons au romarin | Crème fraîche au chili*

—  
**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*

—  
**Cherries gratin**  
yoghurt ice cream | whipped cream  
**Gratin de cerises**  
*glace au yaourt | crème chantilly*

3-Course Menu without soup /  
*sans soupe* CHF 65.00  
4-Course Menu CHF 73.00

### MENU „BALANCE“

**Yellowfin tuna short fried**  
Avocado-mango salad | pine nuts | rocket  
**Thon jaune frit court**  
*Salade d'avocat et de mangue | pignons de pin | roquette*

—  
**Chanterelle-Agnolotti**  
ricotta | fresh chanterelles | pesto rosso  
**Agnolotti aux chanterelles**  
*ricotta | chanterelles fraîches | pesto rosso*

—  
**Fried pike-perch fillet**  
Spicy raspberry chutney | lentils  
**Filet de sandre rôtie**  
*Chutney épicé aux framboises | lentilles*

—  
**Fried fillet of veal medallions**  
Pinot noir jus | Chimichurri | herb couscous | green beans  
**Médallions de filet de veau rôtis**  
*jus de Pinot noir | Chimmichurri | Couscous aux herbes | haricots verts*


—  
**Sour cream mint mousse**  
Cherry lavender sorbet | marinated cherries from Eich  
**Mousse de menthe à la crème fraîche**  
*Sorbet au cerise et au lavande | cerises marinées de Eich*  
*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 | raspberry 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* | *vinaigre de framboise*

«**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





 **Veal carpaccio** with eggplant caviar | starter/entrée CHF 21.00

Sbrinz | rocket | basil pesto main dish/plat principal CHF 33.00

**Carpaccio de veau** avec *caviar d'aubergines* |

*Sbrinz* | *roquettes* | *pesto au basilic* |

## SALAD DRESSINGS | LES SAUCES DE SALADES

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

## STARTERS OF THE SEASON | ENTRÉES DE LA SAISON

 ✓ **Yellowfin tuna short fried** starter/entrée CHF 21.00

Avocado-Mango salad | pine nuts | rocket main dish/plat principal CHF 42.00

**Thon jaune frit court** | *Salade d'avocat et de mangue* | *pignons de pin* | *roquette*

 **Chanterelle-Agnolotti** | ricotta | fresh chanterelles | pesto rosso CHF 18.00

**Agnolotti aux chanterelles** | *ricotta* | *chanterelles fraîches* | pesto rosso

 **Fried pike-perch fillet** | Spicy raspberry chutney | lentils CHF 19.00

**Filet de sandre rôti** | *Chutney épicé aux framboises* | *lentilles*

 **Colourful Cherry Tomatoes Salad** | mozzarella pearls | basil oil starter/entrée CHF 14.00



toasted bread | rocket main dish/plat principal CHF 24.00

**Salade colorée de tomates cerises** | *perles de mozzarella* | *huile de basilic* |

*pain grillé* | *roquette*



## SOUPS | SOUPES

-  **Tomatoecreamsoup** | Rosemary Crôtons | chili sour cream  
*Soupe aux tomates* | *Croûtons au romarin* | *Crème sure au chili* CHF 12.00
- 
-  **Lemongras soup** | Yellowfin Thuna  
*Soupe de citronnelle* | *Thon jaune* CHF 14.00

## MEAT CLASSIC | VIANDE CLASSIQUE

- Roasted Beef tenderloin** (180g) CHF 52.00  
Chili butter | Pommes Alumettes | vegetables | BBQ sauce  
*Filet de boeuf rôtie* (180g)  
*beurre de piment* | *pommes allumettes* | légumes | sauce barbecue
- 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 Corn chicken breast** CH 36.00  
Orechiette | Cherry Tomatoes | artichokes | herbs  
*Poitrine de poularde de maïs rôti* | *Orechiette* | *tomates cerises* | *artichauts* | *herbes*
- 
- Fried fillet of veal medallions** CH 52.00  
Pinot noir jus | Chimichurri | herb couscous | green beans  
*Médallions de filet de veau rôtis*  
*jus de Pinot noir* | *Chimmichurri* | *Couscous aux herbes* | *haricots verts*
- 
- Mediterranean cubes of beef fillet** CHF 46.00
-  **Basil jus** | olives | herbs | garlic | rocket | roasted potatoes  
*Cubes de filet de bœuf méditerranéen*  
*jus de basilic* | *olives* | *herbes* | *ail* | *roquette* | *pommes sautées*



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 | Chanterelle-Agnolotti | Pesto rosso | fresh chanterelles CHF 39.00  
*Filets de féra du lac Sempach poêlés à l'huile d'olive | Agnolotti à queue de chanterelle | pesto rosso | chanterelles fraîches*  
 —
- ⊗ **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*  
 —
- ⊗ **Fried pike-perch fillet** | Spicy raspberry chutney | lentils | vegetables CHF 42.00  
*Filet de sandre rôti | Chutney épicé aux framboises | lentilles | légumes*

## 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** | raspberry 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 | vinaigre de framboise | filets de féra du lac de Sempach frits pâte à beignets | sauce tartare*  
 —
-  **Chanterelle-Agnolotti** | ricotta | fresh chanterelles | pesto rosso starter/entrée CHF 18.00  
**Agnolotti aux chanterelles** | ricotta | main dish/plat principal CHF 29.00  
 chanterelles fraîches | pesto rosso  
 —
-  **Orechiette** | Cherry Tomatoes | artichokes | herbs | mozzarella pearls CHF 24.00  
**Orechiette** | tomates cerises | artichauts | herbes | perles de mozzarella  
 —
- ⊗ ✓ **Yellowfin tuna short fried** starter/entrée CHF 21.00  
 Avocado-Mango salad | pine nuts | rocket main dish/plat principal CHF 42.00  
**Thon jaune frit court** | Salade d'avocat et de mangue | pignons de pin | roquette



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*  
 —
- Sour cream mint mousse** | Cherry lavender sorbet | CHF14.00  
 marinated cherries from Eich  
*Mousse de menthe à la crème fraîche* | *Sorbet au cerise et au lavande* |  
*cerises marinées de Eich*  
 —
- Cherries gratin** | yoghurt ice cream | whipped cream CHF 12.00  
*Gratin de cerises* | *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*  
Calf | *Veau*  
Beef | *Bœuf*  
Lamb | *Agneau*  
Pig | *Pork*  
Chicken | *Poulet*  
Perch | *Perche*  
Pike-perch | *Filet de sandre*  
Yellowfin Tuna | *Thon jaune*

Waldihof Gunzwil  
Switzerland  
Switzerland  
Switzerland  
Switzerland  
Switzerland  
caught in the wild / Russia  
caught in the wild / Russia  
caught in the wild FAO 71/77 / Vietnam

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.