

## **Frei wählbar nach Ihrem „Gluscht“**

<i>Hausgemachte frittierte Rehravioli „Sempacherhof“ oder Tarte Tatin von der Zwiebel und Randen, Kräutersalat, oder Tartar und Carpaccio vom Gemsi, Salatbouquet, Sbrinz ***</i>	<i>21.00 17.00 25.00</i>
<i>Karotten-Ingwersüpli mit Jakobsmuschel oder Kürbiscrèmesüpli mit Speck-Grissini ***</i>	<i>14.00 12.00</i>
<i>Rehrückenfilet auf konfierten Melonen, Portweinjus Hausgemachte Pizokels, Rothkohl, Rosenkohl oder Gebratenes Zanderfilet und Riesencrevette Champagnersauerkraut, Salzkartoffel ***</i>	<i>49.00 48.00</i>
<i>Erlesene Käseauswahl vom Wagen oder Herbstliche Dessert Variation ***</i>	<i>16.00 16.00</i>
<i><b>Menu in 4 Gängen nach Wahl</b> <b>Menu in 3 Gängen nach Wahl</b></i>	<i><b>88.00</b> <b>78.00</b></i>

**Herkunft:** Bio Rindfleisch: Fam. Häfliger, Schenkon,  
Balchenfilet, Sempachersee  
Kalb: Simmenthal  
Wild: Schweiz/Oesterreich  
Zander: CH/Europa