

Vorspeisen

<i>Gemischter Märtsalat</i>	10.00
<i>Freiland Nüsslersalat, Ei, Speck und Pilzen</i>	15.00
<i>Hausgemachte Rehterrine, Preiselbeerschaum, Salatbouquet</i>	16.00
<i>Tafelspitz Terrine vom Hirsch, Apfelkren, Salatbouquet</i>	15.00
<i>Rinds-Tatar mit Salatbouquet</i>	24.00/38.00
<i>Verdura al Forno mit gebratenem Balchenfilet</i>	19.00/32.00

Fisch/Vegi

<i>Pochierte Sempachersee Balchenfilets, Gemüsebett, Reis</i>	38.00
<i>Gebratene Sempachersee Balchenfilets, Mandeln, grünem Pfeffer und Salzkartoffeln</i>	38.00
<i>Gemüsepastetli an feiner Kräuterrahmsauce</i>	29.00
<i>Startgelser Aelpler Tortellonimit Apfelwürfeli</i>	19.00/32.00
<i>Wild Beilagenteller „Sempacherhof“</i>	24.00

Hauptspeisen

<i>Kalbskutteln, Weissweinsauce,</i>		32.00
<i>Hirschpfeffer „Jäger Art</i>		29.00
<i>Rehgeschnetzeltes „Nana Battaglia“</i>		42.00
<i>Rehrücken „Sempacherhof“ ab 2 Pers. pro Person</i>		65.00
<i>Kalbsgeschnetzeltes, Pilzrahmsauce</i>		42.00
<i>Simmentaler Kalbs Cordon bleu</i>		45.00
<i>Rindsfiletstreifen, Senfsauerrahmsauce</i>		48.00
<i>Bio Entrecôte, Café de Paris oder Pfeffersauce</i>	150gr./220gr.	39.00/48.00
<i>Bio Rindsfilet, Rotweinsauce mit Knoblauch und Markschiffli</i>	120gr./180gr.	45.00/52.00

Beilagen: *Reis, Rösti, hausgemachte Nudeln, Kartoffelgratin, Pommes frites, hausgemachte Quarkspätzli*

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten, wenden sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.