



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
raspberry dressing | seeds
tartar sauce

Filets de féra du lac de Sempach

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

Tomato cream soup

basil sour cream

Soupe à la crème de tomate

crème fraîche au basilic

Beef steak «Brasserie» (180g)

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

Entrecôte de bœuf «Brasserie» (180g)

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

Raspberry trifle

limoncello-mascarpone cream
raspberries
pistachio crumble

Trifle à la framboise

*crème au mascarpone et limoncello
framboises | crumble aux pistaches*

3-Course Menu CHF 72

without soup | *sans soupe*

4-Course Menu CHF 80

MENU „BALANCE“

Fried saku tuna

wasabi-mayonnaise
avocado and mangosalad

Thon sakou sauté

*mayonnaise au wasabi
salade d'avocat et de mangue*

Chanterelles raviolis

cognac cream sauce | chanterelles

Ravioles de chanterelles

sauce à la crème au cognac | chanterelles

Fried sea bass fillet

salted lemon jus | parsley potatoes
tomato and artichoke vegetables

Filets de loup de mer rôtis

*jus de citron salé
légumes à la tomate et à l'artichaut
pommes de terre persillées
or | ou*

"Sur`n Turf"

Grilled beef rump lid and fried king prawns

whiskey jus | oven vegetables
rocket salad | olive roast potatoes

"Surf`n Turf"

Couvercle de bœuf grillé et crevettes géantes rôties

*whiskey-jus
légumes au four | roquettes
pommes de terre rôtis aux olives*

Variation of Eicher cherries

cherries | dark chocolate | limes

Variation de cerises de Eich

*cerises | chocolat noir | citrons verts
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

Leaf salad sprouts seeds		11.5
Salade verte <i>des pousses</i> <i>graines</i>		
—		
Mixed salad sprouts seeds		14.5
Salades mêlées <i>pousses</i> <i>graines</i>		
—		
Baked filets of white fish from the lake of Sempach	starter <i>entrée</i>	19.5
beer batter green leaf salads with mixed vegetables	main dish <i>plat principal</i>	31
raspberry dressing seeds tartar sauce		
Filets de féra du lac de Sempach		
<i>pâte à la bière</i> <i>salade verte aux légumes variés</i> <i>vinaigrette aux framboise</i>		
<i>graines</i> <i>sauce tartare</i>		
—		
«SONNE-Tatar» beef tatar truffle mayonnaise	starter <i>entrée</i>	25
toasted ciabatta butter	main dish <i>plat principal</i>	38
mild, medium or hot flavoured		
with cognac, whiskey or calvados	+	4
«SONNE-Tatar de bœuf» <i>mayonnaise à la truffe</i>		
<i>ciabatta grillés</i> <i>beurre</i>		
<i>doux, moyen ou fort</i>		
<i>avec cognac, whiskey or calvados</i>	+	4
—		
Burrata		21
basil pesto ox heart tomatoes red rocket salad		
Burrata		
<i>pesto au basilic</i> <i>tomates cœur de bœuf</i> <i>roquette rouge</i>		
—		
Beef Carpaccio	starter <i>entrée</i>	25
“Belper Knolle” rocket salad extra virgin olive oil	main dish <i>plat principal</i>	38
Carpaccio de bœuf		
“Belper Knolle” <i>roquette</i> <i>Huile d`olive extra vierge</i>		

SALAD DRESSINGS | LES SAUCES DE SALADES

italien | french | spicy wasabi dressing | raspberry dressing
italien | français | *vinaigrette au wasabi épicé* | *vinaigrette aux framboise*

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



STARTERS OF THE SEASON | ENTRÉES DE LA SAISON

Fried saku tuna	starter entrée	25
wasabi-mayonnaise avocado and mangosalad	main dish plat principal	41
Thon sakou sauté		
mayonnaise au wasabi		
salade d'avocat et de mangue		
—		
Chanterelles raviolis		23
cognac cream sauce chanterelles		
Ravioles de chanterelles		
sauce à la crème au cognac chanterelles		
—		
Filets de loup de mer rôtis		25
salted lemon jus tomato and artichoke vegetable		
parsley potatoes		
Filet de bar rôti		
jus de citron salé légumes à la tomate et à l'artichaut		
pommes de terre persillées		

SOUPS | SOUPES

Tom kha Soup		12
with fried giant prawn		+4
Soupe Tom kha		
avec crevette géante rôti		
—		
Tomato cream soup		12
basil sour cream		
Soupe à la crème de tomate		
crème fraîche au basilic		

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



MEAT CLASSICS | CLASSIQUES DE VIANDE

Grilled beef fillet (180g)	58
butter from salted lemon and thyme oven vegetables corn croquettes	
men's cut (250g)	69
Filet de bœuf grillé (180g)	
<i>beurre au citron salé et au thym légumes au four croquettes de maïs</i>	
<i>coupe masculine (250g)</i>	
—	
Beef entrecôte «Brasserie» from Hinterländer Natura-Beef (180g)	49
(can be light-fleshed)	
herb foam vegetables BBQ sauce french fries	
men's cut (230g)	56
Entrecôte de bœuf «Brasserie» du bœuf Natura-Beef Hinterland (180g)	
<i>(peut être à viande claire)</i>	
<i>mousse aux herbes légumes sauce BBQ pommes frites</i>	
<i>coupe masculine (230g)</i>	
—	
Sliced Veal «Zurich Style» 	49
roasted veal strips mushrooms cream market vegetables «rösti»	
Émincé de veau «a la zurichoise»	
<i>émincé de veau rôti champignons crème Légumes du marché «rösti»</i>	
—	
Veal escalope «Viennese style» fried in butter	starter entrée 36
cranberries cucumber salad parsley potatoes	main dish plat principal 46
Escalope de veau «viennoise» frites au beurre	
canneberges salade de concombres pommes de terre au persil	
—	
Stalder's Farmer sausage 	29
from Stalder in Bäch, Gunzwil onion-sauce crispy «Rösti»	
Stalder's Mega-saucisse	
<i>de Stalder à Bäch, Gunzwil sauce à l'oignon croustillant «Rösti»</i>	
—	
Fried chicken breast cubes in Madras curry on leaf salads 	31
leaf salads fried chicken breast cubes madras curry coconut milk	
sesame wasabi dressing fruit	
Poitrine de poulet rôtie au curry de Madras sur des salades vertes	
<i>salades vertes cubes de poitrine de poulet rôtis curry madras lait de coco</i>	
<i>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

Roasted veal fillet	54
cognac cream sauce oak beans chanterelle raviolo	
Filet de veau rôti	
sauce à la crème au cognac haricots de chêne raviole aux œufs	
—	
Grilled corn-fed poulard breast	39
rosemary jus ratatouille fregola sarda	
Poitrine de poularde de maïs grillée	
jus de romarin ratatouille fregola sarda	
—	
"Sur`n Turf" Grilled beef rump lid and fried king prawns  	48
whiskey jus oven vegetables rocket salad olive roast potatoes	
"Surf`n Turf" Couvercle de bœuf grillé et crevettes géantes rôties	
whiskey-Jus légumes au four roquette pommes de terre rôtis aux olives	

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

Filets de loup de mer rôtis 	45
salted lemon jus tomato and artichoke vegetable parsley potatoes	
Filet de bar rôti	
jus de citron salé légumes à la tomate et à l'artichaut pommes de terre persillées	
—	
Fried filets of white fish from the lake of Sempach  	43
coconut-lime foam curry fennel basmati rice	
Filets de féra du lac Sempach cuits	
mousse avec lait de coco et lime fenouil au curry riz basmati	
—	
Fried filets of white fish from the lake of Sempach «Sonne Style» 	43
herb sauce spinach parsley potatoes	
Filets de féra du lac Sempach «Sonne»	
sauce de beurre aux herbes épinards pommes de terre au persil	
—	
Fried filets of white fish from the lake of Sempach "mediterranean"	43
ratatouille rocket salad fregola sarda	
Filets de féra du lac Sempach « méditerranée »	
ratatouille roquette fregola Sarda	
—	
Fried filets of white fish from the lake of Sempach in beer dough	43
spinach tartar sauce boiled potatoes	
Filets de féra du lac Sempach à la pâte à beignets	
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

Spinach falafel ✓ ✎ cherry tomato salsa oven vegetables rocket salad Falafel aux épinards salade de tomates cerises légumes au four roquette —	29
Fregola Sarda ✓ ratatouille burrata Fregola sarde ratatouille burrata —	33
Chanterelles raviolis ✓ cognac cream sauce chanterelles Ravioles de chanterelles sauce à la crème au cognac chanterelles	35

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



DESSERTS

Chocolate cake with liquid core vanilla ice cream whipped cream	14
Gâteau au chocolat avec coeur liquide glace à la vanille crème chantilly	
—	
Crème brûlée	14
sour cream cane sugar crust pistachio ice cream	
Crème brûlée crème aigre croûte de sucre de canne glace à la pistache	
—	
Raspberry trifle	13
limoncello-mascarpone cream raspberries pistachio crumble	
Trifle à la framboise crème au limoncello-mascarpone framboises crumble à la pistache	
—	
Homemade raspberry tartlet	6
Tartelette aux framboises faite maison	
—	
«Marinated Eicher cherries»	14.5
marinated cherries vanilla ice cream cream	mini 11.5
«Marinées Eicher cerises» cerises marinées glace à la vanille crème	
—	
Affogato espresso with vanilla ice cream	8
Affogato espresso avec glace à la vanille	
—	
«No dessert» little sweet surprise	6
«Pas de dessert» petite surprise sucrée	
—	
Meringues from Eich 	13
vanilla/strawberry ice cream whipped cream	
whipped cream only	8
Meringues de Eich glace à la vanille/fraises crème chantilly seulement avec crème chantilly	
—	
«Dame blanche» vanilla ice cream chocolate sauce whipped cream	8
«Dame blanche» glace à la vanille sauce au chocolat crème chantilly	
—	
Iced coffee cherry brandy	14.5
Café glacé eau de vie de cerises	mini 11.5
—	
«Le Colonel» Lemon sorbet vodka   	12.5
«Le Colonel» Sorbet au citron vodka	
—	
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



Our ice cream flavors

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

Nos arômes de glaces

per scoop / par boule

4.50

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*

+ 2

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*

Lamb | *Agneau*

Australia | *Australie*

Chicken | *Poulet*

Switzerland | *Suisse*

Corn-fed poulard

France | *France*

Sea bas | *loup de mer*

mediterranean aquaculture | *aquaculture méditerranéenne*

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