



Menuvorschläge 2017

Gut zu wissen...

- Gerne servieren wir Ihnen ab 10 Personen ein einheitliches Bankettmenu.
- Auf Vegetarier wird gerne Rücksicht genommen.
- Falls Sie kein passendes Menu gefunden haben stellt Ihnen unser Küchenchef gerne einen auf Ihre Wünsche angepassten Vorschlag zusammen.

SEMINARHOTEL
SEMPACHERSEE



KANTONSSTRASSE 46, 6207 NOTTWIL
WWW.DASEMINARHOTEL.CH
TEL. 041 939 23 23

Menuvorschläge 2017

Wenn jemand etwas getrunken hat, merkt das jeder –
wenn einer Durst hat, merkt das keiner!

Liebe Gäste

Von der Lust nach einem vorzüglichen Essen inspiriert haben wir für Sie ein Angebot zusammengestellt, das nicht nur Ihren Wünschen entsprechen soll sondern dieses zu einem unvergesslichen, kulinarischen Erlebnis machen wird.

Falls Ihnen unser Angebot nicht gefallen sollte oder Sie eine komplett andere Auswahl wünschen, so setzen Sie sich unverbindlich mit uns in Verbindung. Gerne besprechen wir mit Ihnen Ihre Wünsche und Vorlieben zu Ihrem leiblichen Wohl.

Freuen Sie sich auf diese kulinarischen Genüsse, begleitet von ausgesuchten Weinen und auf die aufmerksame Betreuung unseres Teams.

Ihre Gastgeber



Grégoire Allet
Gastgeber



Flurin Blumer
Küchenchef

Menuvorschläge 2017

Kalte Vorspeisen

Caesar Salad mit gebratenen Pfifferlingen und Speck
CHF 14.—

Rindscarpaccio mit Parmesanflocken
Kleines Salatbouquet mit italienischem Dressing
CHF 19.—

Rindstatar mit Whisky
Gorgonzolamousse und Chili-Focaccia
CHF 17.—

Tomatensalat mit gebackenem Mozzarella und Basilikum-Mousse
CHF 15.—

Suppen

Karotten-Orangensuppe mit Ingwerschaum
CHF 8.—

Kokos-Zitronengrassuppe mit knusprigen Crevettenbällchen
CHF 15.—

Zucchinicrèmesuppe
CHF 9.—

Gazpacho mit Oliven-Chorizo-Crostini
CHF 12.—

Melonen-Joghurtkaltschale mit Portwein-Honigschaum
CHF 11.—

Warme Vorspeisen

Zander-Saltimbocca auf Champagnerrisotto
mit Ratatouillesauce
CHF 19.—

Gebratene Eden-Crevette
mit Thai Curry-Schaum auf Soja-Glasnudeln
CHF 16.—

Panierter Ziegenfrischkäse auf gedünsteten Lauchstreifen
mit Baumnuss-Limettenvinaigrette
CHF 15.—

Kartoffelgnocchi mit Pilzen an Weisswein-Zitronensauce
mit frittiertem Rucola
CHF 14.—

Fisch Hauptgänge

Gebratenes Lachssteak mit Dillschaum
auf leichtem Gersten-Kapernrisotto und Safranfenchel
CHF 38.—

Forellenfilet mit Kartoffelkruste an weisser Schalottensauce
Tomaten-Selleriegemüse
CHF 36.—

Goldbrasse mit Gazpachoschaum
auf Wildreisgaletten und Rahmlauch
CHF 30.—

Pochierter Saibling mit Speckcrumble auf süss-saurem Linsen-Traubengemüse
mit Kurkuma-Brandteig-Nocken
CHF 31.—

Gebratene Felchenfilets mit Martinisauce
Zitronennudeln und glasiertes Gurkengemüse
CHF 34.—

Fleisch Hauptgänge

Rosa Kalbsnierstück mit Thymiansauce
Kartoffelgratin und saisonales Marktgemüse
CHF 46.—

Maispouardenbrust gefüllt mit Basilikumfrischkäse
Tagliatelle und Ratatouille
CHF 30.—

Schweinssteak mit Champignonkruste
Gebratene Frühkartoffeln und saisonales Marktgemüse
CHF 32.—

Roastbeef mit Pommery Senf-Sauce
Kartoffelkroketten und saisonales Marktgemüse
CHF 44.—

Filet und Ragoût vom Bierschwein
mit Salbeipolenta und Romanesco
CHF 34.—

Mariage vom Rinds- und Kalbsfilet
Gorgonzolarisotto und saisonales Marktgemüse
CHF 56.—

Lammnierstück im Kräutermantel mit Lavendeljus
Schupfnudeln und Speckbohnen
CHF 42.—

Vegetarische Hauptgänge

Pilzstrudel auf Rahmwirsing mit Haselnüssen
Veganer Jus und Weissweinisotto
CHF 29.—

Saisonales Gemüse im Bierteig mit Zitronen-Chili Mayonnaise
und Kräuter-Pilawreis
CHF 24.—

Saisonale vegetarische Ravioli
mit Weissweincrèmesauce und Selleriestroh
CHF 26.—

Desserts

Saisonale Dessertüberraschung
CHF 14.—

Schokoladen Trilogie
(Küchlein, Mousse, Glace)
CHF 13.—

Schokoladen-Pfirsich-Whisky-Trifle
CHF 9.—

Hausgemachtes Früchte-Streuselküchlein mit Glace
CHF 12.—