



Restaurant PEC

Speisekarte Herbst 2026

SUPPEN

Kürbiscrèmesuppe v	13.–
mit Amarettoschaum gratiniert	
Consommé	13.–
mit Trüffelfagottini & Gemüsejulienne	

KALTE VORSPEISEN

Beefsteak Tatar rassig gewürzt mit Cognac	26.–	als Hauptgang 41.–
Toast & Butter		
Hausgebeizter Graved - Lachs , Toast & Butter	26.–	als Hauptgang 41.–
mit Honig - Senf - Sauce		
Hirsch Carpaccio mit Kräuter - Pesto	26.–	
gehobelter Sbrinz, geröstete Pinienkerne und Gartenkresse		

WARME VORSPEISEN

Eglifilets im Bierteig gebacken	19.–
Salzkartoffeln & Broccoli, Tartar - Sauce	
Sempacher Balchenfilets an Weissweinsauce	19.–
Trockenreis & Rahmspinat	
Zanderfilet gebraten, Weissweinsauce	19.–
Kürbisravioli mit Chili-Nussbutter, Kürbiskernen & Parmesan	

SALATE

Grüner Kopfsalat Mimosa, französisches Dressing v	mini 10.–	13.–
Gemischter Salat Mimosa, französisches Dressing v	mini 12.–	16.–
Nüsslisalat Mimosa, Französisches Dressing	mini 13.–	16.–
Nüsslisalat Balsamico - Dressing	mini 15.–	18.–
mit gebratenem Speck & Croûtons		

FISCHE & KRUSTENTIERE

Eglifilets im Bierteig gebacken	mini 37.– · 43.–
Salzkartoffeln & Broccoli, Tartar - Sauce	
Sempacher Balchenfilets pochiert mit Weissweinsauce	mini 37.– · 43.–
Trockenreis & Rahmspinat	
Zanderfilet gebraten, Weissweinsauce	mini 39.– · 45.–
Kürbisravioli mit Chili-Nussbutter, Kürbiskernen & Parmesan	

VEGETARISCH

Vegetarischer Herbst - Teller	36.–
Pilzpastetli mit Wildrahmsauce, Spätzli in Butter gebraten Apfel mit Preiselbeeren, Birne, Trauben, Gebackene Zwetschge Rosenkohl, Rotkraut, Marroni, Apfel - Rösti	
Gemüseteller und Pastetli mit Pilzragout v	34.–
Kartoffel - Kroketten	

GRILLADEN & FITNESS - TELLER

Filet - Beefsteak	47.–
Kalbs - Steak	47.–
Lamm - Filets	34.–
Kalbs - Schnitzel vom Nierstück	41.–
Schweins - Schnitzel vom Nierstück	26.–
Zarte Schweizer Pouletbrust Schnitzel	26.–
Zander - Knusperli (fritiert), Sauce Tartar	26.–
Kalbs Cordon bleu vom Nierstück	41.–
mit Greyerzer AOC extra salé, 18 Monate Höhlengereift	
Schweins Cordon bleu vom Nierstück	31.–
mit Greyerzer AOC extra salé, 18 Monate Höhlengereift	
Als Fitnessteller mit reichhaltigem Salat	13.–
Béarnaise Sauce	5.–
Pilzrahmsauce	4.–
Portweinjus	4.–

Pommes frites, Kroketten, Nudeln, Trockenreis	6.-
Dazu Spätzli	6.-
Rotkraut & Marroni	6.-
Zwei Gemüse	5.-
Gemüsegar nitur	9.-

WILD - SPEZIALITÄTEN

Rehrücken Vogelsang am Tisch flambiert & tranchiert in 2 Gängen serviert (ab 2 Personen)	78.-
Wildrahmsauce, Spätzli in Butter gebraten, Rotkraut, Marroni, Rosenkohl, Gebackene Zwetschge, Apfel - Rösti, Birne, Trauben (nicht erhältlich auf der Gartenterrasse, Zubereitungszeit: 15 Minuten)	
Rehschnitzel - Médallions vom Entrecôte	mini 56.- · 63.-
Wildrahmsauce, Spätzli in Butter gebraten, Apfel & Birne mit Preiselbeeren, Rotkraut, Marroni, Rosenkohl	
Rehpfeffer Jäger - Art	mini 36.- · 43.-
Spätzli in Butter gebraten Apfel & Birne mit Preiselbeeren mit Rotkraut & Marroni + 6.--	
Rehgeschnetztes an feiner Wildrahmsauce	mini 42.- · 49.-
Spätzli in Butter gebraten Apfel & Birne mit Preiselbeeren mit Rotkraut & Marroni + 6.--	
Vegetarischer Herbst - Teller	36.-
Pilzpastetli mit Wildrahmsauce, Spätzli in Butter gebraten Apfel mit Preiselbeeren, Birne, Trauben, Gebackene Zwetschge Rosenkohl, Rotkraut, Marroni, Apfel - Rösti	

VOGELSANG - HITS

Chateaubriand nach Chef's Art H	in einem Gang serviert 68.- · in 2 Gängen serviert 76.-
am Tisch flambiert & tranchiert (ab 2 Personen) Hausgemachte Sauce Béarnaise, Kartoffel - Kroketten, Gemüsegar nitur	
Chateaubriand auf der Gartenterrasse	68.-
am Stück gebraten, in der Küche flambiert (ab 2 Personen) in einem Gang serviert	
Rindsfilet Gulasch mit pikanter Stroganow Sauce	mini 46.- · 53.-
Trockenreis & Broccoli	
Grilliertes Kalbs - Steak vom Nierstück	mini 49.- · 56.-
Kürbisravioli mit Chili-Nussbutter, Kürbiskernen & Parmesan Portweinjus	
Schweinsschnitzel paniert vom Nierstück	32.-
mit Pommes frites	
Schweinsrahmschnitzel vom Nierstück	38.-
mit Pilzrahmsauce, Butter - Nudeln & Gemüsebouquet	

WILDMENU

4 - Gang - Menu Person 91.–

Kürbiscrèmesuppe mit Amarettoschaum gratiniert Nüsslalat Balsamico - Dressing mit gebratenem Speck & Croûtons
Rehschnitzel - Médallions vom Entrecôte, Wildrahmsauce, Spätzli in Butter gebraten, Apfel & Birne mit Preiselbeeren,
Rotkraut, Marroni, Rosenkohl Waldhonig-Mohnparfait mit Portweifeigen & knusprigem Mandel - Crunch

GOURMET - MENU

6 - Gang - Gourmet - Menu **H** 123.–

Hirsch Carpaccio mit Kräuter - Pesto, gehobelter Sbrinz, geröstete Pinienkerne und Gartenkresse Consommé mit
Trüffelfagottini & Gemüsejulienne Zanderfilet gebraten, Weissweinsauce, Kürbisravioli mit Chili-Nussbutter, Kürbiskernen &
Parmesan Hausgemachtes Mangosorbet mit Prosecco Chateaubriand flambiert nach Chef's Art, Hausgemachte Sauce
Béarnaise, Kartoffel - Kroketten, Gemüse garnitur Birnen Tiramisu mit wenig Williams und Zartbitter Schokoladen - Brösel

Kennzeichnungen

V vegetarisch **H** hausgemacht

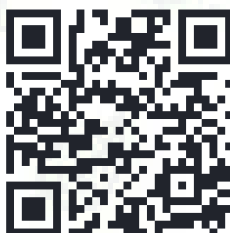
Restaurant PEC

KONTAKT

Hubelstrasse 22
6204 Sempach CH
0796026623
de@pec-consulting.ch

ÖFFNUNGSZEITEN

Mo geschlossen
Di geschlossen
Mi geschlossen
Do geschlossen
Fr geschlossen
Sa geschlossen
So geschlossen



Karte online · karte.wirtli.ch/restaurant-pec

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.