

Marhaba

HERZLICH WILLKOMMEN



Abendkarte 1001 Nacht

1. März bis 14. April 2019

Hotel-Restaurant Sonnenberg, Kriens

Unsere Getränkeempfehlung

Bier

Casablanca, 5 Vol. %

Marokkanisches Lager-Bier mit fruchtigem Aroma

7/33cl

Weisswein

Riesling, Samson Teperberg, Israel, 2017

Traubensorte: Emerald Riesling

7/dl
48/7.5dl

Rotweine

Tandem Syrah, Alain Grailott, Marokko, 2015

Traubensorte: Syrah

9/dl
57/7.5dl

Château Musar, Château Musar, Libanon, 2011

Traubensorten: Cinsault, Cabernet Sauvignon, Carignan

10/dl
68/7.5dl

Für weitere Offen- und Flaschenweine verlangen Sie unsere Weinkarte.

Digestif

Arak Mabrouka Datteln, 40 Vol. %

Leicht süsslicher Dattelschnaps, perfekt zum Dessert

6/4cl

Arak Mabrouka Feigen, 40 Vol. %

Feigenschnaps, weniger süss aber umso besser

6/4cl

Ninve Muscat of Alexandria, 11 Vol. %

Israelischer Süsswein aus der Region Teperberg

8/dl

Kaffee

Türk kahvesi

Extrafein gemahlener, türkischer Kaffee aus dem Ibrik

5

Sharing-Menü

Liebe Gäste, willkommen im Orient!

Teilen Sie sich unsere Empfehlung und tauchen Sie ein in die aromatische Genusswelt von 1001 Nacht.

Lassen Sie sich von unserer Auswahl überraschen

Preis pro Person

69
Vegetarisch 56

Das Menü ist ab zwei Personen erhältlich.

Auf allfällige Unverträglichkeiten nehmen wir gerne Rücksicht.
Geben Sie uns Bescheid.

Ihr kulinarisches Märchen beginnt mit einem marrokanischen Pfefferminztee, gefolgt von verschiedenen Mezzesalaten und warmen Vorspeisen...



...anschliessend servieren wir Ihnen eine Zusammenstellung unserer orientalischen Hauptspeisen...



...und zum krönenden Abschluss lässt ein Mix von sündhaft süssen Desserts Ihre Geschmacksknospen nochmals explodieren.

Viel Vergnügen!

Mezze zur Auswahl

- 1 Mezze-Basis**
Hummus, Falafel, Salz-Zitronen, Oliven und Pita/Zatarbrot 9
- 2 Baba Ganoush**
Auberginenpüree, Tahini, Zitronensaft, Knoblauch und Petersilie 7
- 3 Sabenech**
Spinat, Feigen, geröstete Mandelsplitter, Eschalotten und Sumec 8
- 4 Rummaniye Salat**
Linsensalat mit Auberginen und Granatapfelkernen 8
- 5 Pikanter Karottensalat**
mit Mango, Ingwer, Peperoncini und Frühlingszwiebeln 7
- 6 Randensalat**
mit Feta, Peperoncini und Frühlingszwiebeln 8
- 7 Tabouleh-Bulgur**
mit Tomaten, Gurken, Petersilie, Olivenöl, Zitronensaft und Pfefferminze 8
- 8 Gurkensalat**
mit Joghurt, Pfefferminze und Knoblauch 7
- 9 Arabischer Salat**
Tomaten-Gurkensalat mit Petersilie, Pfefferminze und Tahini 8
- 10 Gebratener Süsskartoffelsalat**
mit Tahinisaucе und frischem Zatar 8
- 11 Scharfer Peperonissalat**
mit Chili, Zwiebeln, Tomaten und Kräutern 8

Lüsst auf einen Spieß zum Merze?

Poulet-Fleischspiesse, 2x 40g als Beilage	9
Kebab-Fleischspiesse, 2x 40g als Beilage	9

Warme Vorspeisen

Gefüllte Weinblätter mit Reis und Kräutern	14
Burekas Blätterteigtaschen gefüllt mit Feta	15
Sambousek Fleischtaschen gefüllt mit Lamm- und Rindfleisch, Pinienkernen und Zwiebeln	18

Suppe

Kichererbsen-Bulgur-Suppe garniert mit einer Fetacreme, Koriander und Minze	14
---	----

Vegetarisch

Gefüllte Aubergine

mit Couscous, Datteln und Mandeln, dazu ein Pfefferminze-Joghurt

25

Tapouachadama

Gebackene Süsskartoffeln mit Peperoncini, Feigen, Frühlingszwiebeln, Feta und Koriander

27

Fleisch und Fisch

Casablanca-Poulet

Gebratene Pouletbrust mit einer Dattel-Mandelkruste und Kräuteröl

30

Jerusalem-Kebab

Rinds- und Lammkebab am Spiess mit Mandeln und Pinienkernen

34

Isfahan-Lamm

Lammragout mit Kirchererbsen und getrockneten Aprikosen

39

Filet Kairo

Gebratene Doradenfilets mit Zwiebeln und Sumec

32

Wählen Sie aus einer der folgenden Beilagen:

- ~ Safran-Basmatireis mit Fideli
- ~ Süsskartoffeln mit Kräutern
- ~ Gemüse-Couscous



Süsse Versuchungen

Unsere hausgemachten, orientalischen Desserts servieren wir Ihnen in kleinen Portionen.

Kuchen

Zimt-Mandelkuchen	6
Schokoladen-Halvakuchen	6
Dattel-Streuselkuchen	6
Rahm	1.50

Ishta

Arabische Cremeschnitte mit Rosenwasser verfeinert	7
--	---

Malhabia

Arabisches Panna Cotta mit Rosenwasser, garniert mit Pistazien, Kokosflocken und Zimt	7
---	---

Baklava

Filoteig gefüllt mit gehackten Pistazien und Honig	8
--	---



Emmi Rahmglace

Vanille*, Erdbeer, Schokolade, Kokosnuss, Caramel, Caffé Croccante, Tiramisù, Pistazie	pro Kugel 3.80
*auch laktosefrei erhältlich	Rahm 1.50

Sorbets

Himbeer, Zitrone, Zwetschgen, Mango-Passionsfrucht	pro Kugel 3.80
	Rahm 1.50

Herkunftsdeklaration

Wir beziehen unsere Lebensmittel wenn immer möglich von Landwirten auf dem Sonnenberg oder anderen regionalen Lieferanten und verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch.

Unser Fisch stammt aus nachhaltiger europäischer Fischerei.

Wenn Sie Fragen über die verwendeten Allergene (Gluten, Ei, Milch, Soja, usw.) in unseren Speisen haben, wenden Sie sich bitte an unseren Chef de Service. Gerne geben wir Ihnen mündlich Auskunft.

Eier: Hof Willmann, Sonnenberg, Kriens

Milchprodukte & Glace: Emmi, Luzern

Fleisch: Schweiz

Fisch: EU aus nachhaltiger Fischerei

Alle Preise sind in Schweizer Franken (CHF) und enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.

2019

06.04.



SAISONERÖFFNUNG

Eröffnung Sonnenbergbahn, Minigolfanlage & Gartenbahn

Spielen Sie nach einer entspannten Fahrt mit der nostalgischen Sonnenbergbahn eine Partie Minigolf auf unserer renovierten Anlage. Oder darf es eine Runde Gartenbahn für die noch etwas Kleineren sein? Unsere Minipferde Zora, Dusty, Mouny und Cloudy sind natürlich auch mit dabei und schauen Ihnen von der Weide zu. Hüü!

Übrigens: Die Sonnenbergbahn fährt vom 6. April bis 1. November täglich ab 10 Uhr!

16.04. – 16.06.

FRÜHLINGSGENUSS

Geniessen Sie ab Mitte April regionale Spargeln und Erdbeeren – sofern Petrus mitspielt.

19.04. – 22.04.

OSTERN

Wie immer von Karfreitag bis Ostermontag offen, inklusive einem speziellen Menü.

28.04. + 05.05.

WEISSER SONNTAG

Wir freuen uns, auch dieses Jahr viele Erstkommunikanten bei uns begrüßen zu dürfen.

12.05.

MUTTERTAG

Falls Sie selbst kein guter Koch sind, trotzdem aber Ihre Frau(en) verwöhnen möchten...

09.06. – 10.06.

PFINGSTEN

Wir sind an Pfingstsonntag und Pfingstmontag von 8 bis 18 Uhr da für Gross und Klein.



IHRE HOCHZEIT, IHR BANKETT, ...

Feiern Sie den schönsten Tag Ihres Lebens auf dem Sonnenberg!

Ob Hochzeitsfeier, Geburtstagsfest, Taufe oder Klassentreffen – für Ihr Fest von 10 bis 120 Personen haben wir gemütliche Räumlichkeiten mit dem einmaligen Panoramablick. Zu den Stärken unseres Hauses zählen Flexibilität, gelebte Gastfreundschaft und saisonale Gaumenfreuden. Lassen Sie sich beraten. Wir setzen alles daran, dass Ihr Fest in wunderbarer Erinnerung bleibt.