



# Herbstkarte

**17. September bis 17. November 2019**

Hotel-Restaurant Sonnenberg, Kriens

## 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.

**Milchprodukte & Glace:** Emmi, Luzern

**Eier:** Familie Bachmann, Malters

**Reh:** Jagdgesellschaft Sonnenberg, Kriens

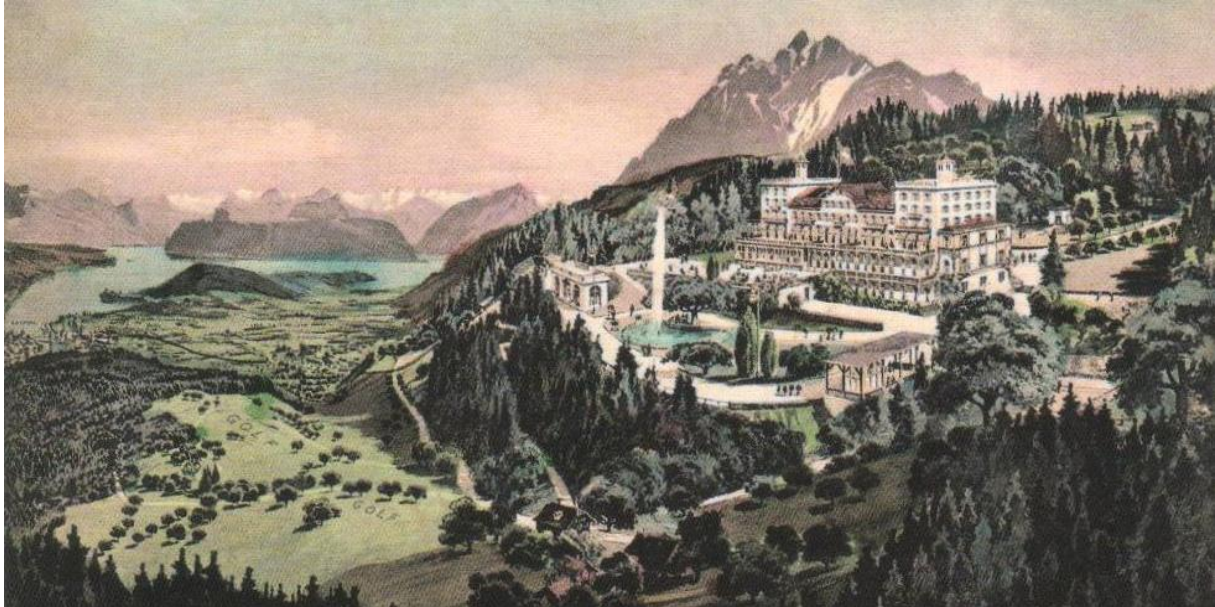
**Bio Weiderind:** Familie Wigger, Obernau

**Fleisch allgemein:** Schweiz

**Fisch:** Norwegen und Nordostatlantik

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

# Willkommen auf dem Sonnenberg



Kurhaus Hotel-Sonnenberg, 1902

Die Hotel- und Restauranttradition auf dem Sonnenberg ist über 100-jährig. Mitte des 19. Jahrhunderts wurde ein Hotel gebaut, das als Kurhaus diente. Der imposante Bau (Bild oben) bot einen hervorragenden Rundblick über die Stadt Luzern, den Vierwaldstättersee und das Alpenpanorama. Doch die Wirtschaftskrise zwischen dem Ersten und Zweiten Weltkrieg brachte das Kurhaus an den Rand des Ruins. Noch während des Zweiten Weltkrieges wurde der Betrieb konkursbedingt eingestellt. In den Nachkriegsjahren diente das Kurhaus Sonnenberg der Beherbergung von Auslandschweizer-Rückwanderern. Mitte der 50er Jahre wurde das Hotel abgerissen.

Das heutige Hotel-Restaurant Sonnenberg wurde 1963 errichtet. Am neuen Standort bietet es eine noch bessere Rundschau ins Luzerner Flachland, auf die Seen und den Pilatus. Das Restaurant mit moderner, zeitgemässer Einrichtung und neuen Panoramafenstern bietet Platz für 120, die Sonnenterrasse mit der wunderbaren Aussicht für über 70 Personen. Das Hotel-Restaurant Sonnenberg verfügt über mehrere Bankett- und Seminarräume für 2 bis 120 Personen, sämtliche Seminarräumlichkeiten sind mit dem neuesten technischen Equipment ausgerüstet. Ein Kinderspielplatz und die hoteleigene 18-Loch-Minigolfanlage mit speziellen Bahnen runden das Angebot für Gross und Klein ab.

Am 1. Mai 2007 wurde das Hotel-Restaurant Sonnenberg als Ausbildungs- und Integrationsprojekt wiedereröffnet. Ziel des Projekts ist es, stellensuchende Menschen wieder in den ersten Arbeitsmarkt zu integrieren.

Geführt wird das Hotel-Restaurant Sonnenberg durch den Verein The Bütz, welcher seit seiner Gründung über 350 Menschen zu einer neuen Arbeitsstelle in der Wirtschaft verhelfen konnte.

Wir danken Ihnen für den Besuch und wünschen Ihnen einen guten Appetit.

# Herbstliche Weinempfehlung

## Weissweine

### **Johanniter, 2018**

#### **Bio Weingut Sonnenberg, Kriens, Schweiz**

Traubensorte: Johanniter (Riesling)  
8 pro dl, 55 pro 7,5dl

### **Hellgelb AOC Luzern, 2017**

#### **Schloss Heidegg, Hitzkirch, Schweiz**

Traubensorten: Riesling-Sylvaner, Blauburgunder-Federweisser  
7 pro dl, 52 pro 7,5dl

## Rotweine

### **Cuvée Sonnenberg – unser Hauswein, 2016**

#### **Charles Rolaz, Waadt, Schweiz**

Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Gamaret, Garanoir  
7 pro dl, 49 pro 7,5dl

### **Passo di Tambo, DOC, 2018**

#### **Tamborini, Lamone, Tessin, Schweiz**

Traubensorte: Merlot  
7 pro dl, 50 pro 7,5dl

### **Fortissimo, tinto Vinho Regional, Alentejano, 2017**

#### **Casa Santos Lima, Portugal**

Traubensorten: Touriga Nacional, Shyrah, Petit Verdot, Ailcante  
7 pro dl, 48 pro 7,5dl

Weitere Offen- und Flaschenweine finden Sie in unserer Weinkarte.

# Wildmenü in drei Gängen

## **Herbstsalat**

an Honig-Balsamico-Dressing, mit gerösteten Walnüssen, Trauben und einem Pilz-Strudel

oder

## **Kürbiscremesuppe**

mit Kürbiskernen, Kernöl und einem Birnen-Rosmarin-Focaccia



## **Rehschnitzel\***

an Amaretto-Wildcremesauce, dazu hausgemachte Butterspätzli, Mirza-Apfel und Wildbeilagen

\*Unser Herbst grüsst mit Reh vom Hausberg bzw. -wald, gejagt ausschliesslich von der Jagdgesellschaft Sonnenberg, Kriens

oder

Vegetarische Variante

## **Lauch-Gruyere-Quiche**

mit hausgemachten Butterspätzli und Wildbeilagen



## **Herbsttraum**

mit einem Schoggiküchlein, Kürbiskern-Parfait und eingelegten Honig-Birnen

# Vorspeisen

## **Herbstsalat**

an Honig-Balsamico-Dressing mit gerösteten Walnüssen, Trauben und einem Pilz-Strudel

19

## **Bunter Blattsalat**

mit hausgemachtem Birnen-Rosmarin-Focaccia

10

## **Gemischter Salat**

mit hausgemachtem Birnen-Rosmarin-Focaccia

14



## **Kürbiscremesuppe**

mit Kürbiskernen, Kernöl und einem Birnen-Rosmarin-Focaccia

14

## **Pilzrisotto**

mit hausgemachtem Kürbis-Chutney und Rucola

18 Vorspeisenportion

# Reh vom Sonnenberg

## **Rehschnitzel\***

an Amaretto-Wildcremesauce, dazu hausgemachte Butterspätzli, Mirza-Apfel und Wildbeilagen

45

## **Rehpfeffer\* «Sonnenberg»**

mit Jänergarnitur, dazu hausgemachte Butterspätzli und Wildbeilagen

36

## **Rehgeschnetzeltes\***

an Marsala-Pilzcremesauce, dazu hausgemachte Butterspätzli und Wildbeilagen

39

## **Jägerbratwurst\***

an Rotwein-Eschalottensauce, dazu hausgemachte Butterspätzli und Rotkraut

26

\*Unser Herbst grüsst mit Reh vom Hausberg bzw. -wald, gejagt ausschliesslich von der Jagdgesellschaft Sonnenberg, Kriens

# Wildes für Vegetarier

## **Herbstteller mit Lauch-Gruyere-Quiche**

dazu hausgemachte Butterspätzli und Wildbeilagen

32

## **Pilzrisotto**

mit hausgemachtem Kürbis-Chutney und frischem Rucola

27

# Unsere Klassiker

## **Dreierlei Wigger\*-Weiderind vom Biohof**

Edelstück, Geschmortes an Marsalajus und Hacktätschli, dazu hausgemachte Butterspätzli und Marktgemüse

56

\*Lieferant unseres Weiderinds ist Familie Wigger, welche den Biohof im Oberhackenrain im Oberrain bewirtschaftet.

## **Pochierte Lachsfilettranche**

an Safrancremesauce, dazu Kernser Nudeln und Marktgemüse

32

## **Fitness- oder Lifestyleteller Sonnenberg**

Wählen Sie zwischen einem reichhaltigen gemischten Salat oder Pommes Frites und Gemüse, dazu servieren wir

- ~ hausgemachte vegetarische Frühlingsrollen 24
- ~ Schweinsschnitzel 25
- ~ Schweinsschnitzel paniert 28
- ~ hausgemachte Kabeljau-Fischknusperli 26
- ~ Schweizer Pouletbrust 28
- ~ Kalbsschnitzel 38

Wählen Sie dazu eine Sauce: Kräuterbutter, Tartar, Barbecue, Süss & Sauer oder Honig-Senf  
+2 für jede weitere Sauce

Wir servieren ausschliesslich



# Süsse Versuchungen

## **Herbsttraum**

mit einem Schoggiküchlein, Kürbiskern-Parfait und eingelegten Honig-Birnen

16

## **Zimt-Mandelkuchen**

mit Zwetschgenkompott

13

## **Vermicelles**

mit Meringue und Rahm

10

## **Coupe «Nesselrode»**

mit Vanilleglace, Meringue und Vermicelles

13

## **Wähen & Kuchen**

Apfelwähe, Zwetschgenstreusel oder Pekan-Brownies

6

+1.50 Rahm

## **Meringue mit Rahm**

9

## **Rahmglace & Sorbets von Emmi**

Vanille\*, Erdbeer, Schokolade, Kokosnuss, Caramel, Caffé Croccante, Tiramisù, Pistazie sowie Himbeer, Zitrone, Zwetschgen, Mango-Passionsfrucht

3.80 Kugel

+1.50 Rahm

\*auch laktosefrei erhältlich