

Marchaba

Abendkarte 1001 Nacht

3. März bis 5. April 2020

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.

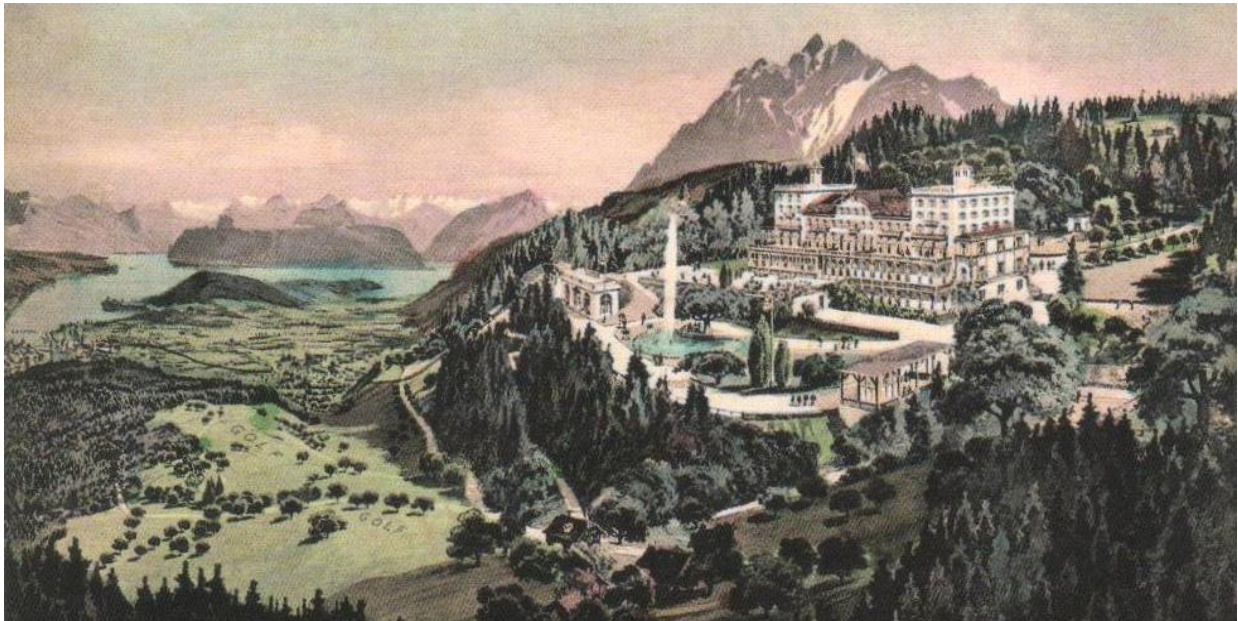
Unser Fisch stammt aus nachhaltiger europäischer Fischerei.

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
Bio Weiderind: Familie Wigger, Obernau
Fleisch allgemein: Schweiz
Fisch: EU aus nachhaltiger Fischerei

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 grossen 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 Räumlichkeiten sind mit dem neuesten technischen Equipment ausgerüstet. Ein Kinderspielplatz und die hoteleigene 18-Loch-Minigolfanlage 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 400 Menschen zu einer neuen Arbeitsstelle in der Wirtschaft verhelfen konnte.

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

Unsere Getränkeempfehlung

Bier

Casablanca, 5 Vol. %

Marokkanisches Lager-Bier mit fruchtigem Aroma
7 pro 3,3dl

Weissweine

Riesling x Sylvaner, Schloss Heidegg, Gelflingen, 2018

Traubensorte: Riesling x Sylvaner
7 pro 1dl, 50 pro 7,5dl

Viognier, Galil Mountain, Israel, 2017

Traubensorte: Viognier
7.50 pro 1dl, 51 pro 7,5dl

Rotweine

Cuvée Sonnenberg – unser Hauswein Charles Rolaz, Waadt, 2016

Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Gamaret, Garanoir
7 pro 1dl, 49 pro 7,5dl

Cabernet Sauvignon, Galil Mountain, Israel, 2017

Traubensorte: Cabernet Sauvignon
8 pro 1dl, 53 pro 7,5dl

Château Roslane, Les Celliers de Meknes, Marokko, 2015

Traubensorten: Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah
9 pro 1dl, 62 pro 7,5dl

Digestif

Arak Mabrouka Datteln, 40 Vol. %

Leicht süsslicher Dattelschnaps, perfekt zum Dessert
6.50 pro 4cl

Arak Mabrouka Feigen, 40 Vol. %

Feigenschnaps, weniger süss aber umso besser
6.50 pro 4cl

Kaffee

Türk kahvesi

Extrafein gemahlener, türkischer Kaffee aus dem Ibrik
5

Sharing-Menü

Liebe Gäste, willkommen im Orient!

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

Lassen Sie sich von unserer Auswahl überraschen

Preis pro Person

72

59 vegetarisch

Das Menü ist ab zwei Personen erhältlich und wird geteilt.

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 aus unseren orientalischen Hauptspeisen...



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

Viel Vergnügen!

Mezze zur Auswahl

Basis

Die Mezze-Basis besteht aus Hummus, Falafel, Salz-Zitronen, Oliven und Pita/Zatarbrot

12

+9 für jede weitere Mezze:

- 1 Baba Ganoush**
Auberginenpüree, Tahini, Zitronensaft, Knoblauch, Petersilie
- 2 Sabenech**
Spinat, Feigen, geröstete Mandelsplitter, Eschalotten, Sumac
- 3 Rummaniye Salat**
Linsensalat mit Auberginen und Granatapfelkernen
- 4 Blumenkohlsalat**
mit Zatar, Petersilie, Datteln
- 5 Rucolasalat**
mit karamellisierten Trauben, Pinienkernen, Fetakäse
- 6 Tabouleh-Bulgur**
mit Tomaten, Gurken, Petersilie, Olivenöl, Zitronensaft, Pfefferminze
- 7 Gurkensalat**
mit Joghurt, Pfefferminze, Knoblauch
- 8 Arabischer Salat**
Tomaten-Gurkensalat mit Petersilie, Pfefferminze, Tahini
- 9 Gebratener Zucchettisalat**
mit Kräutern und Walnüssen
- 10 Scharfer Peperonisalat**
mit Chili, Zwiebeln, Tomaten und Kräutern

Lüst auf einen Spiess ?

Poulet-Fleischspiess als Beilage

2x 40g aus zartem Schweizer Pouletfleisch

10

Kebab-Fleischspiess als Beilage

2x 40g gemischt aus Lamm- und Bio Weiderindfleisch

12

Warme Vorspeisen

Gefüllte Weinblätter

mit Reis und Kräutern (4 Stück)

15

Burekas

Blätterteigtaschen gefüllt mit Feta (3 Stück)

16

Sambousek

Fleischtaschen gefüllt mit Lamm- und Bio Weiderindfleisch, Pinienkernen und Zwiebeln (4 Stück)

20

Suppe

Adas

Orientalische Linsensuppe mit Koriander und Pickles, serviert mit Pitabrot

15

Vegetarisch

Minze-Couscous

mit gebratenem, mediterranem Gemüse und Halloumi, dazu eine pikante Granatapfelsauce

27

Mujadarah

Reis-Linsengericht mit gerösteten Zwiebeln, Datteln und Feigen, dazu arabischer Salat und Joghurt

29

Fleisch und Fisch

Mussahen-Poulet

Gebratene Pouletbrust mit Sumac, Zwiebeln, Granatapfel- und Pinienkernen, Mandeln und Nüssen

33

Jerusalem-Kebab

Lamm- und Bio Weiderindkebab am Spiess mit Mandeln und Pinienkernen

38

Damaskus-Lamm

Lammragout mit Kirchererbsen und Quitten

39

Casablanca-Kabeljau

Gebratener Kabeljau mit rassisger Tomaten-Fenchel-Salzzitronensauce

34

Wählen Sie aus einer der folgenden Beilagen:

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



Süsse Versuchungen

Kuchen

Orientalischer Apfelkuchen

Zimt-Mandelkuchen

Schokoladen-Halvakuchen

7

+1.50 Rahm

Dattel-Streuselkuchen

8

+1.50 Rahm

Pistazien-Honig-Parfait

mit Minze und marinierten Früchten

12

Malhabia

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

11

Baklava

Filoteig gefüllt mit gehackten Pistazien und Honig

10



Rahmglace & Sorbets von Emmi

Vanille*, Erdbeer, Schokolade, Kokosnuss, Caramel, Caffé Croccante, Tiramisù, Pistazie

Himbeer, Zitrone, Zwetschgen, Mango-Passionsfrucht

3.80 Kugel

+1.50 Rahm

*auch laktosefrei erhältlich