



Herbstkarte

15. September bis 1. November 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, Malers

Reh: Jagdgesellschaft Sonnenberg

Fisch: aus dem Sempachersee

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

Offenweine

Weissweine

Johanniter, 2018 **Bio Weingut Sonnenberg, Kriens**

Traubensorte: Johanniter

8 pro dl
52 pro 7.5dl

Cuvée Kaiserin, AOC, 2019 **Kaiserspan Weinbau, Gelfingen**

Traubensorten: Riesling-Sylvaner, Blauburgunder (Federweiss)

7.50 pro dl
50 pro 7.5dl



Rotweine

Noblesse Vin de Pays Suisse, 2017 **Le Petit Château, Môtier, Drei-Seen-Region**

Traubensorten: Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

8.60 pro dl
60 pro 7.5dl

Château Neuf-du-Pape AOC, 2016 **Domaine Roger Sabon, Wallis**

Traubensorten: Syrah, Mourvedre, Cinsault

8.50 pro dl
65 pro 7.5dl

Cuvée Sonnenberg – unser Hauswein, 2017 **Charles Rolaz, Waadt**

Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Gamaret, Garanoir

7 pro dl
49 pro 7.5dl

Degustationsmenü

Lassen Sie sich von unserem Küchenteam überraschen.

Degustationsmenü in drei Akten

74

64 vegetarisch

Vorspeisen

Bunter Blattsalat

mit einem hausgemachten Birnen-Rosmarin-Focaccia

10

Gemischter Salat

mit einem hausgemachten Birnen-Rosmarin-Focaccia

14

Herbstsalat

Variation von Blattsalaten an Oregano-Apfel-Vinaigrette mit gerösteten Walnüssen, Trauben und Rehtrockenwurst

18

15 ohne Wurst



Kürbiscremesuppe

mit Kürbiskernen, Kernöl und einem Rosmarin-Birnen-Focaccia

14

Breitbandnudeln an Trauben-Feigensauce
mit gebratenen Steinpilzen und Cikorino rosso

18

Reh vom Sonnenberg

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

Rehschnitzel an Porto-Preiselbeercremesauce

45

Rehpfeffer mit Jänergarnitur

36

Rehgeschnetzeltes an Steinpilzcremesauce

43

Jägerbratwurst an Rotwein-Eschalottensauce

26

Rehrücken an Porto-Preiselbeercremesauce

klassisch am Tisch tranchiert, ohne Filet
erhältlich ab 2 Personen auf Vorbestellung

54 pro Person

Als Beilage servieren wir zu jedem Rehgericht hausgemachte Butterspätzli, Rotkraut, Rosenkohl und Maroni

Wildes für Vegetarier

Herbstteller

mit Kürbis-Pilz-Kräuterpastetchen, dazu hausgemachte Butterspätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Maroni und ein pikantes Kürbis-Apfelchutney

32

Breitbandnudeln an Trauben-Feigensauce mit gebratenen Steinpilzen und Cikorino rosso

27



Gebratene Sempacher Felchenfilets an Preiselbeerrahmsauce mit Süsskartoffelstampf und sautiertem Wirsing

32

Mögen Sie weder Reh noch Fisch?

Fragen Sie ungeniert nach den Alternativen.

Süsse Versuchungen

Karamellierter Birnenstrudel

mit Vanilleglace (Zubereitungszeit ca. 20 Minuten)

16

Meringue mit Rahm

8

Vermicelles mit Meringue und Rahm

10

Coupe «Nesselrode»

Vanilleglace mit Meringue, Vermicelles und Rahm

12 klein

14 gross

Zuckerteig-Tartelette

gefüllt mit Zimtcreme und Rotweibirnen, dazu ein Haselnuss-Parfait

18

Hausgemachte Kuchen

Zwetschgenstreusel oder Pekannuss-Caramelkuchen

8

+1.50 Rahm

Rahmglace & Sorbets von Emmi

Rahmglacen: Vanille*, Erdbeer, Schoko-Brownies, Kokosnuss, Caramel, Caffè Croccante, Haselnuss-Caramel Croccante, Tiramisù oder Pistazie

*auch laktose- und glutenfrei erhältlich

Sorbets: Zwetschgen, Gartenbeeren-Schokolade oder Mango-Passionsfrucht

3.80 Kugel

+1.50 Rahm oder Schokoladensauce oder Ovomaltine Crunchysauce