

Nachmittagskarte

von 14 bis 18 Uhr

Bunter Blattsalat

mit einem hausgemachten Birnen-Rosmarin-Focaccia

10

Gemischter Salat

mit einem hausgemachten Birnen-Rosmarin-Focaccia

14

Kürbiscremesuppe

mit Kürbiskernen, Kernöl und einem Rosmarin-Birnen-Focaccia

14

Fitness- oder Lifestyleteller Sonnenberg

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

- ~ hausgemachte vegetarische Frühlingsrollen 26
- ~ hausgemachte Kabeljau-Fischknusperli 28
- ~ Schweizer Pouletbrust 29

Wählen Sie dazu eine Sauce:

Kräuterbutter, Tartar oder Süss & Sauer

+2 für jede weitere Sauce

«Zvieri»-Teller

mit Salami, Rohschinken, Mostbröckli, Rauchwurst und Halbhartkäse garniert

25



Fleisch: Schweiz

Fisch: Island

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.

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