

Nachmittagskarte

von 14 bis 18 Uhr

Bunter Marktsalat

mit gerösteten Kernen und einem Kräuter-Knoblauch-Crostini

11

Tagessuppe

8

Schweizer Rindstatar

mit Garnitur und Toastbrot

Vorspeise 18

Hauptspeise 25

Frühlingssalat-Bowl

Belugalinsen, Gurken, Tomaten und Radieschen

17

mit hausgemachten Vegi-Frühlingsrollen an Sweet & Sour-Sauce

23

+2 Pommes Frites

mit hausgemachten Fischknusperli an Meerrettich-Wasabimayonnaise

25

+2 Pommes Frites

Antipasti-Plättli

mit mariniertem Gemüse, Sbrinz und Trockenfleisch

25

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: Familie Bachmann, Malter

Früchte und Gemüse: Schweiz

Fleisch: Schweiz

Fisch: Nordatlantik

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

Offenweine

Weissweine

Johanniter, 2018

Bio Weingut Sonnenberg, Kriens, Schweiz

Traubensorte: Johanniter (Riesling)

8 pro dl

55 pro 7,5dl

Cuvée Kaiserin, 2019

Kaiserspan Weinbau, Gelfingen, Schweiz

Traubensorten: Riesling-Sylvaner, Blauburgunder (Federweiss)

7.50 pro dl

50 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, Ticino Merlot DOC, 2019

Tamborini, Lamone, Tessin, Schweiz

Traubensorte: Merlot

7 pro dl

47 pro 7,5dl

Nicht ihr Geschmack? Stöbern Sie in unserer Getränkekarte.