

Terrassenkarte

täglich von 11:30 – 20 Uhr

Offenweine

Johanniter

Bio Weingut Sonnenberg, Kriens, 2018 Johanniter

8 pro dl
52 pro 7.5dl

Cuvée Kaiserin

Kaiserspan Weinbau, Gelfingen, 2019 Riesling-Sylvaner, Blauburgunder (Federweiss)

7.50 pro dl
50 pro 7.5dl

Cuvée Sonnenberg – unser Hauswein

Charles Rolaz, Waadt, 2017 Cabernet Sauvignon, Merlot, Gamaret, Garanoir

7 pro dl
49 pro 7.5dl

Piacere

Cave du Jolimont, Mont-sur-Rolle, 2018 Gamay, Gamaret, Garanoir

6.50 pro dl
46 pro 7.5dl

Weitere Weine finden Sie in unserer Weinkarte.

zum Apero

Antipasti-Plättli

mit mariniertem Gemüse, Sbrinz und Trockenfleisch

25

Mezze

Hummus

Kichererbsenpüree, Tahini, Zitronensaft, Knoblauch, Olivenöl

9

Baba Ganoush

Auberginenpuree, Tahini, Zitronensaft, Knoblauch, Petersilie

9

Tabouleh-Bulgur

mit Tomaten, Gurken, Petersilie, Olivenöl, Zitronensaft, Pfefferminze

9

Gurkensalat

mit Joghurt, Pfefferminze, Knoblauch

9

Salate

Tagessalat

8

Frühlingssalat-Bowl

Belugalinsen, Gurken, Tomaten, Radieschen und Spargeln
mit Pouletbruststreifen

17
+9

Warme Vorspeisen

Tagessuppe 8

Burekas 15
Blätterteigtaschen gefüllt mit Feta (4 Stück)

Hauptgänge

Frühlings-Pappardelle 24
mit Olivenöl, Spargeln, Erbsen, Champignons, Minze und Burrata

Orientalisch gebratene Pouletbrust 31
mit Sumac, Zwiebeln, Granatapfel- und Pinienkernen,
Mandeln und Nüssen, dazu Safran-Basmatireis mit Fideli

Lamm-Gemüse-Spiess 32
mit Gurkensalat,
dazu Safran-Basmatireis mit Fideli

Kalbs-Cordon bleu 39
mit Pankomehl paniert,
gefüllt mit Camembert und Rohschinken auf Barläuchjus,
dazu Nudeln und Frühlingsgemüse

Rindshamburger im Dinkel-Nuss-Brötchen 33
mit Frühlingsalat, Cherrytomaten, Weisskabis und
Senf-Kräuter-Sauercrème, dazu Pommes Frites

Buholzer* Kalbsleberli 39
gebraten in Salbei-Butter auf einem Frühlingsgemüse-Risotto
*Lieferant ist Familie Buholzer, die den Hof Gabeldingen auf dem Sonnenberg bewirtschaftet.

Gebratene Zanderfilets 32
unter der Mandel-Senfkruste an Safrancremesauce,
dazu Weissweinsrisotto und Frühlingsgemüse

Schweizer Rindstatar
mit Toastbrot, Butter und Garnitur
~ 70 g 15
~ 140 g 22

Süsse Versuchungen

Kuchen

Tageskuchen

Rhabarber-Quarkwähe

7

7

mit Rahm +1.50

Coupe Romanoff

Süsse Erdbeeren mit Vanilleglace und Rahm

Grosse Portion ;-)

14

+2

Pistazien-Zitronen-Cheesecake

mit Erdbeeren

14

Herkunftsdeklaration

Wir beziehen unsere Lebensmittel, wenn immer möglich, von Landwirten auf dem Sonnenberg oder anderen regionalen Lieferanten und verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch.

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. Wir geben Ihnen gerne mündlich Auskunft.

