



Sommerkarte

28. Juni bis 5. September 2021

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

Fleisch: Schweiz

Fisch: Estland (Zucht)

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 Einhundert jähig. Mitte des 19. Jahrhunderts wurde ein Hotel gebaut, welches als Kurhaus diente. Der imposante Bau 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 der Beherbergung von Auslandschweizer-Rückwanderern. Mitte der 50er Jahre wurde es schliesslich 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, welche alle mit dem neuesten technischen Equipment ausgerüstet sind. Ein Kinderspielplatz und die 18-Loch-Minigolfanlage runden das Angebot für Gross und Klein ab.

Am 1. Mai 2007 wurde das Hotel-Restaurant Sonnenberg als Ausbildungsbetrieb wiedereröffnet. Es wird durch den Verein The Buez geführt, welcher seit seiner Gründung über 450 Menschen zu einer (neuen) Arbeitsstelle verhelfen konnte.

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

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.

Vorspeisen

Bunter Marktsalat

mit gerösteten Kernen und einem Kräuter-Knoblauch-Crostini

11

Schweizer Rindstatar

mit schwarzem Quinoa, Radieschen und Wasabimayonnaise,
serviert auf süß-saurem Kohlrabicarpaccio

19 als Vorspeise

26 als Hauptgang

Kalte Tomatensuppe

parfümiert mit Frakmount Gin, dazu
Mozzarellaperlen und Kräutercroutons

16

Hauptgänge

Sommer-Pasta

mit Olivenöl, Cherrytomaten, Erbsen, Austernpilzen, Basilikum und Burrata

18 als Vorspeise
25 als Hauptgang

Grüne Shakshuka

aus Spinat, Minilattich, Feta, Cherrytomaten und Spiegeleier, dazu gebratene Süsskartoffeln

22

Gebratenes Zanderfilet

unter der Mandel-Senfkruste an Safrancremesauce, dazu Weissweinsrisotto und Saisongemüse

32

Kalbs-Cordon bleu

in Pankomehl paniert, gefüllt mit geräuchertem Speck und Cantadou an Johannisbeerjus, dazu Röstikroketten und Saisongemüse

41

Gebratenes Kalbssteak

mit Vanille-Curry-Aprikosenchutney, serviert mit Spinatnudeln und Saisongemüse

46

Tagliata vom Rinds-Entrecôte

an Basilikumpesto, dazu Bratkartoffeln und Saisongemüse

39

Wir servieren ausschliesslich



Süsse Versuchungen

Pavlova

mit frischen Beeren und weisser Schokoladenglace

12

Pistazien-Zitronen-Cheesecake

mit frischen Beeren

16

Aprikosen-Quarkwähen

8

+1.50 Rahm

Tagesdessert

8

Frappé

mit Aroma ihrer Wahl

9

Rahmglace & Sorbets von Emmi

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

Himbeer, Zitrone, Zwetschgen, Mango-Passionsfrucht

3.80 Kugel

+1.50 Rahm

*auch laktosefrei erhältlich