



Carte d'été

du 28 juin au 19 septembre 2021

Hotel-Restaurant Sonnenberg, Kriens

Déclaration d'origine

Dans la mesure du possible, nous nous approvisionnons auprès des agriculteurs du Sonnenberg ou d'autres fournisseurs régionaux et n'utilisent que de la viande suisse. Notre poisson provient de pêcheries européennes durables.

Si vous avez des questions sur les allergènes utilisés (gluten, œuf, lait, soja, etc.) dans nos plats, veuillez contacter notre Chef de Service. Nous serons heureux de vous donner des informations verbalement.

Produits laitiers et glaces: Emmi, Lucerne

Œufs: Famille Bachmann, Malters

Viande: Suisse

Poisson: Estonie (reproduction)

Tous les prix sont en francs suisses (CHF), TVA comprise

Bienvenue & Bon appétit



Hôtel Hotel-Sonnenberg, 1902

La tradition de l'hôtellerie et de la restauration sur le Sonnenberg est plus que centenaire. Au milieu du XIXe siècle, un hôtel a été construit, qui servait de station thermale. L'imposant bâtiment offrait une vue panoramique exceptionnelle sur la ville de Lucerne, le lac des Quatre-Cantons et le panorama alpin. Cependant, la crise économique qui a sévi entre la Première et la Seconde Guerre mondiale a conduit le Kurhaus au bord de la ruine. Pendant la Seconde Guerre mondiale, les activités ont été interrompues en raison d'une faillite. Dans les années d'après-guerre, la Kurhaus a été utilisée pour loger les expatriés suisses. Il a finalement été démoli au milieu des années 1950.

L'actuel Hotel-Restaurant Sonnenberg a été construit en 1963. À son nouvel emplacement, il offre une vue panoramique encore meilleure sur la plaine de Lucerne, les lacs et le Mont Pilate. Le restaurant avec son mobilier moderne et contemporain et ses grandes fenêtres panoramiques peut accueillir 120 personnes, tandis que la terrasse ensoleillée avec sa vue magnifique peut accueillir plus de 70 personnes. L'Hotel-Restaurant Sonnenberg dispose de plusieurs salles de banquet et de séminaire, toutes équipées des derniers équipements techniques. Une aire de jeux pour enfants et un mini-golf 18 trous complètent l'offre pour petits et grands.

Le mai 2007, l'Hôtel-Restaurant Sonnenberg a rouvert ses portes en tant qu'établissement de formation. Il est géré par l'association The Büz, qui a aidé plus de 450 personnes à trouver un (nouvel) emploi depuis sa création.

Nous vous remercions de votre visite et vous souhaitons un bon appétit.

Vins ouverts

Vins blancs

Johanniter, 2018

Cave biologique Sonnenberg, Kriens, Suisse

Cépage: Johanniter (Riesling)

8 par dl

55 par 7,5dl

Cuvée Kaiserin, 2019

Domaine viticole Kaiserspan, Gelfingen, Suisse

Cépages: Riesling-Sylvaner, Blauburgunder (Federweiss)

7.50 par dl

50 par 7,5dl

Vins rouge

Cuvée Sonnenberg – notre vin maison, 2017

Charles Rolaz, Vaud, Suisse

Cépages: Cabernet Sauvignon, Merlot, Gamaret, Garanoir

7 par dl

49 par 7,5dl

Passo di Tambo, Ticino Merlot DOC, 2019

Tamborini, Lamone, Ticino, Suisse

Cépage: Merlot

7 par dl

47 par 7,5dl

Pas à votre goût? Consultez notre carte des boissons.

Entrées

Salade du marché colorée

avec des graines grillées et un crostino aux herbes et à l'ail

11

Tartare de bœuf Suisse

avec du quinoa noir, des radis et une mayonnaise au wasabi,
servi sur un carpaccio de chou-rave aigre-doux

19 en tant qu'entrée

26 comme plat principal

Gaspacho

parfumé au Gin Frakmount,

servi avec perles de mozzarella et croûtons aux herbes

16

Plats principaux

Pâtes d'été

avec huile d'olive, tomates cerises, pois, pleurotes, basilic et burrata

18 en tant qu'entrée

25 comme plat principal

Shakshuka vert

d'épinards, de mini laitue, de feta, de tomates cerises et d'œufs frits, servis avec des patates douces rôties

22

Filet de sandre frit

sous une croûte d'amandes-moutarde

avec une sauce à la crème safranée,

servie avec un risotto au vin blanc et des légumes de saison

32

Cordon bleu de veau

pané à la farine panko,

fourné au lard fumé et au cantadou sur un jus de groseille,

servi avec des croquettes de rösti et des légumes de saison

41

Steak de veau rôti

avec un chutney vanille-curry-abricot,

servi avec nouilles aux épinards et légumes de saison

46

Tagliata d'entrecôte de bœuf

au pesto de basilic,

servi avec pommes de terre frites et des légumes de saison

39

Nous servons seulement



Tentations sucrées

Pavlova

avec des petits fruits frais et de la glace au chocolat blanc

12

Cheesecake au citron et à la pistache

avec des baies fraîches

16

Gâteau au fromage blanc et aux abricots

8

+1.50 crème

Le dessert du jour

8

Frappé

avec l'arôme de votre choix

9

Crème glacée et sorbets d'Emmi

Vanille*, Fraise, Chocolat, Noix de coco, Caramel, Caffé Croccante, Tiramisù, Pistache ainsi que Framboise, citron, prune, mangue-fruit de la passion

3.80 par balle

+1.50 crème

*également disponible sans lactose