



Herbstkarte

23. September bis 24. November 2021

Hotel-Restaurant Sonnenberg, Kriens

täglich ab 18:00 Uhr

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

Reh: Jagdgesellschaft Sonnenberg

Rind: Familie Wigger, Oberhackenrain Obernau

Lachs: Schweiz (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 Bütz geführt, welcher seit seiner Gründung über 500 Menschen zu einer (neuen) Arbeitsstelle verhelfen konnte.

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

Offenweine

Weissweine

Johanniter, 2019

Bio Weingut Sonnenberg, Kriens, Schweiz

Traubensorte: Johanniter (Riesling)

8 pro dl / 52 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, 2017

Charles Rolaz, Waadt, Schweiz

Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Gamaret, Garanoir

7 pro dl / 45 pro 7,5dl

Noblesse Vin de Pays Suisse, 2017

Le Petit Château, Môtier, Drei-Seen-Region, Schweiz

Traubensorten: Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

8.60 pro dl / 60 pro 7,5dl

Nez Noir AOC Valais, 2020

Domaine Rouvinez, Wallis, Schweiz

Traubensorten: Merlot, Syrah, Gamaret

7.50 pro dl / 46 pro 7,5dl

Italienischer Rotsauser

Sauser – Alkoholhaltiges Traubengetränk

2.50 pro dl / 4.20 pro 2dl / 5.20 pro 3dl / 7 pro 5dl

Vorspeisen

Marktsalat

mit gerösteten Nüssen, Trauben und marinierten Kräuterseitlingen

15

11 ohne Kräuterseitlinge

Marinierter, lauwarmer Ziegenkäse

auf Randencarpaccio mit Orangen-Feigenragout und Walnüssen

19



Apfel-Selleriecremesuppe

mit Apfelragout und Pekannuss-Krokant

12

Reh vom Sonnenberg

Unser Herbst grüsst mit Reh vom Hausberg bzw. -wald, gejagt ausschliesslich von der Jagdgesellschaft Sonnenberg.

Rehschnitzel an Portojus
auf Sellerie-Kartoffelpüree, dazu Spätzli und Rosenkohl
45

Rehpfeffer mit dunkler Schokolade
an Järgarnitur, dazu Spätzli, Rotkraut und Maroni
38

Rehrücken an Steinpilz-Granatapfeljus, dazu Wildbeilagen
klassisch am Tisch tranchiert, ohne Filet
erhältlich ab 2 Personen auf Vorbestellung
54 pro Person

Wildes für Vegetarier

Herbst-Shakshuka

mit Wurzelgemüse, Pilze, Feta und Eiern

22

Kürbistartelette

an Steinpilz-Granatapfelcremesauce auf Wurzelgemüse,
garniert mit Herbstsalat

25

Fisch & Fleisch

Gebratene Swiss Alpin Lachsfilettranche

an Blaubeer-Balsamicosauce, dazu
Kürbisgnocchi und karamellisierter Wirsing

44

Wigger Bio Weiderind-Hacktätschli

an Steinpilz-Granatapfeljus, dazu
Kürbisgnocchi, Rotkraut und Maroni

37

Süsse Versuchungen

Pochierte Safran-Kardamombirne

mit Mascarpone und Vanilleglace

16

Vermicelles

mit Meringue und Rahm

10

Coupe «Nesselrode»

Vanilleglace mit Meringue, Vermicelles und Rahm

12 klein

14 gross

Tagesdessert

8

Pekannuss-Cheesecake

mit Zwetschgenkompott

12

Rahmglace & Sorbets von Emmi

Vanille*, Erdbeer, Schoko-Brownies, Kokosnuss, Haselnuss-Caramel, Caramel, Caffé Croccante, Tiramisù, Pistazie sowie

Gartenbeeren-Schokolade, Zwetschgen, Mango-Passionsfrucht

3.80 Kugel

+1.50 Rahm

*auch laktosefrei erhältlich

Orientalisch

Mezze, Burekas, Sambousek, Adas, Mujadarah, Poulet-, Lamm- und Rindskebab, Couscous, Baklava, Malhabia...

... Passend auf die besinnliche Weihnachtszeit reisen wir mit Ihnen ab **Donnerstag, 25. November 2021** in unsere orientalische Welt. Sie werden mit authentischen Gerichten aus der Welt von 1001 Nacht verwöhnt – alles hausgemacht in unserer morgenländischen Küche. Die warmen Farben, Kerzen und Düfte des Orients lassen sich wunderbar mit der vierten Jahreszeit kombinieren – eventuell (auch) mit Ihrem Rendezvous, Ihrer Familienfeier oder Ihrem Firmenanlass!?

