



Carte de l'automne

23 septembre - 24 novembre 2021

Hotel-Restaurant Sonnenberg, Kriens

tous les jours à partir de 18h00

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.

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

Venaison: Société de chasse du Sonnenberg

Bétail: Famille Wigger, Obernau (à proximité du Sonnenberg)

Saumon: Suisse (élevage)

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'Hotel-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 500 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, 2019

Cave biologique Sonnenberg, Kriens, Suisse

Cépage: Johanniter (Riesling)

8 par dl / 52 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 / 45 par 7,5dl

Noblesse Vin de Pays Suisse, 2017

Le Petit Château, Môtier, Région des Trois Lacs, Suisse

Cépages: Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

8.60 par dl / 60 par 7,5dl

Nez Noir AOC Valais, 2020

Domaine Rouvinez, Valais, Suisse

Cépages: Merlot, Syrah, Gamaret

7.50 par dl / 46 par 7,5dl



Sauser – Boisson alcoolisée à base de raisin

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

Entrées

Salade du marché

avec noix grillées, raisins et pleurotes de panicaut marinés

15

11 sans pleurotes de panicaut

Fromage de chèvre mariné et tiède

sur carpaccio de betterave rouge avec
un ragoût d'orange et de figues et des noix

19



Crème de pommes et de céleri

avec ragoût de pommes et cassons de noix de pécan

12

La venaison du Sonnenberg

L'automne nous accueille avec de la venaison provenant de la montagne ou de la forêt locale, chassé exclusivement par l'équipe de chasseurs de Sonnenberg.

Escalope de chevreuil au jus de Porto
sur une purée de pommes de terre au céleri, servi
avec des spaetzli et des choux de Bruxelles

45

Poivre de chevreuil au chocolat noir
sur garniture de chasseur, servi
avec des spaetzli, chou rouge et châtaignes

38

Selle de chevreuil avec jus de cèpes et grenade, servi
avec des garnitures de gibier

classiquement découpé à table, sans filet
disponible à partir de 2 personnes sur réservation

54 par personne

Pour les végétariens

Shakshuka d'automne

avec légumes racines, champignons, feta et œufs

22

Tartelette au potiron

avec sauce aux cèpes et à la crème de grenade sur légumes-racines garni d'une salade d'automne

25

Poisson et viande

Tranche de filet de saumon alpin suisse rôti

avec une sauce balsamique aux myrtilles, servi avec des gnocchis de potiron et chou de Savoie caramélisé

44

Tartelettes de bœuf fermier biologique Wigger

avec cèpes et jus de grenade, servi avec des gnocchis au potiron, chou rouge et châtaignes

37

Tentations sucrées

Poire pochée au safran et à la cardamome

avec de la mascarpone et de la glace à la vanille

16

Vermicelles

avec meringue et crème

10

Coupe «Nesselrode»

Glace à la vanille avec meringue, vermicelles et crème fraîche

12 petite

14 grande

Le dessert du jour

8

Gâteau au fromage aux noix de pécan

avec compote de prunes

12

Crème glacée et sorbets d'Emmi

Vanille*, Fraise, Brownie au chocolat, Noix de coco, Noisette et Caramel, Caramel, Caffé Croccante, Tiramisù, Pistache ainsi que

Chocolat aux baies du jardin, prune, mangue-fruit de la passion

3.80 par balle

+1.50 crème

*également disponible sans lactose