

Marhaba

Menu 1001 nuits

Du 25 novembre au printemps 2022

Hotel-Restaurant Sonnenberg, Kriens

tous les jours à partir de 18:00 Uhr



Déclaration d'origine

Dans la mesure du possible, nous nous approvisionnons auprès des agriculteurs du Sonnenberg ou d'autres fournisseurs régionaux et nous n'utilisons que de la viande suisse.

Notre poisson provient de pêcheries européennes durables.

Si vous avez des questions sur les allergènes (gluten, œuf, lait, soja, etc.) présents dans nos plats, veuillez contacter notre responsable de restaurant. Nous nous ferons un plaisir de vous informer.

Produits laitiers et glaces: Emmi, Lucerne

Oeufs: Famille Bachmann, Malers

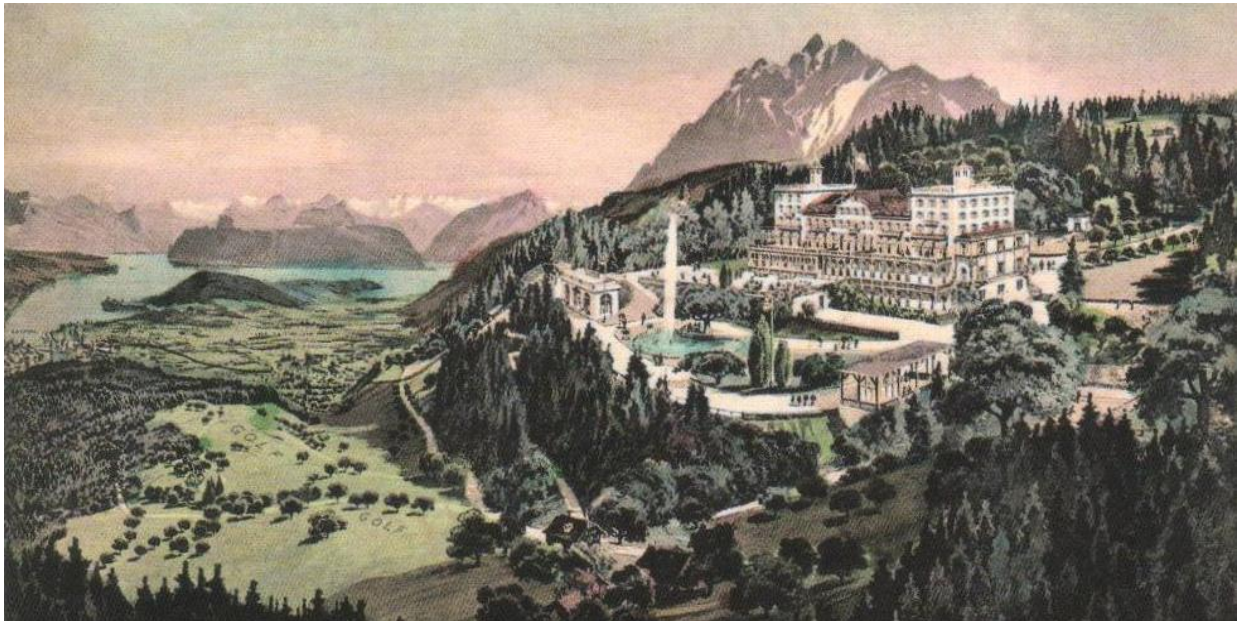
Bœuf bio: Famille Wigger, Obernau

Viande en général: Suisse

Poisson: UE issu de la pêche durable

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

Вітанняє chez nous



Health resort 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 500 personnes à trouver un (nouvel) emploi depuis sa création.

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

Boissons recommandées

Bière

Casablanca, 5 vol.%

Bière de garde marocaine à l'arôme fruité
7 par 3,3dl

Vins blancs

Johanniter, Cave biologique Sonnenberg, Kriens, 2018

Cépage: Johanniter
8 par 1dl, 52 par 7,5dl

Domaine Riad Jamil blanc, Maroc, 2018

Cépage: Chardonnay
7 par 1dl, 48 par 7,5dl

Vins rouge

Cuvée Sonnenberg – notre vin maison Charles Rolaz, Vaud, Suisse, 2017 / 2018

Cépages: Cabernet Sauvignon, Merlot, Gamaret, Garanoir
7 par 1dl, 49 par 7,5dl

Domaine Larroque Beni M'Tir AOG, Maroc, 2019

Cépages: Merlot, Syrah
7 par 1dl, 49 par 7,5dl

Château Roslane, Les Celliers de Meknes, Maroc, 2017

Cépages: Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah
9 par 1dl, 62 par 7,5dl

Digestif

Arak Mabrouka dattes, 40 vol.%

Eau-de-vie de dattes légèrement sucrée, parfaite pour le dessert
6.50 par 4cl

Arak Mabrouka figes, 40 vol.%

Eau-de-vie de figes, moins sucrée mais d'autant meilleure
6.50 par 4cl

Café

Türk kahvesi

Café turc moulu extra fin d'Ibrik
5

Menu de partage

Chers hôtes, bienvenue en Orient!

Savourez nos recommandations et plongez dans le monde des plaisirs aromatiques des 1001 nuits.

Laissez-vous surprendre par notre sélection

prix par personne

72

59 végétarien

Le menu est disponible à partir de deux personnes et est à partager.

Nous tenons volontiers compte d'éventuelles intolérances. N'hésitez pas à nous en informer.

Votre conte de fées culinaire commence par un thé marocain à la menthe, suivi de différentes salades mezzes et de entrées chauds...



... ensuite, nous vous servons un assortiment de nos plats principaux orientaux...



... et pour finir en beauté, un mélange de desserts délicieusement sucrés fera encore une fois exploser vos papilles.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir!

Mezze au choix

Base

La base du mezze se compose de Houmous, falafels, citron salé, olives et pain pita/zatar

12

+9 pour chaque mezze supplémentaire:

- 1 Baba ganoush**
Purée d'aubergines, tahini, jus de citron, ail, persil
- 2 Sabenech**
Épinards, figues, amandes effilées grillées, échalotes, sumac
- 3 Salade Rummaniye**
Salade de lentilles, aubergines et graines de grenade
- 4 Salade de chou-fleur**
avec zatar, persil, dattes
- 5 Salade de pommes de terre à l'orientale**
avec feta, olives et pignons de pin
- 6 Boulgour de taboulé**
avec tomates, concombres, persil, huile d'olive, jus de citron, menthe poivrée
- 7 Carottes caramélisées**
avec yaourt au tahini et graines de grenade
- 8 Salade de haricots piquante**
avec haricots verts et borlotti
- 9 Mutabbal de betterave rouge**
avec noix caramélisées
- 10 Salade de poivrons épicée**
avec piment, oignons, tomates et herbes aromatiques

Envie d'une brochette?

Brochette de poulet en accompagnement
2x 40g de tendre poitrine de poulet suisse
10

Brochette de kebab en accompagnement
2x 40g mélangés d'agneau et de bœuf de pâturage bio
12

Entrées chaudes

Feuilles de vigne farcies
avec du riz et des herbes (4 pièces)
15

Bourekas
Feuilletés farcis à la feta (4 pièces)
16

Sambousek
Chaussons à la viande farcis de agneau et bœuf de pâturage bio
et oignons (4 pièces)
20

Soupe

Soupe de lentilles et de légumes libanaise
assaisonnée de citron et de curcuma
14

Vegetarien

Tajine à la marocaine

Potée de courgettes, poivrons, aubergines, lentilles, pois chiches et ras el-hanout, servie sur couscous

29

Tapouachadama

Patates douces cuites au four avec piments, figues, oignons de printemps, feta et coriandre

27

Viande et poisson

Poulet Isfan

Poitrine de poulet rôtie enrobée d'amandes, farcie de feta et de dattes sur légumes orientaux

34

Kebab de Jérusalem

Kebab d'agneau et de bœuf de pâturage bio à la broche avec des amandes et des pignons de pin

38

Bœuf de Damas

Ragoût de bœuf de pâturage bio aux pois chiches, safran et coings

42

Dorade de Casablanca

Filets de dorade rôtis avec oignons et sumac sur légumes orientaux

36

Choisissez parmi les accompagnements suivants:

- ~ Riz basmati au safran avec fideli et berberis
- ~ Patates douces à l'huile d'herbes épicées
- ~ Couscous



Tentations sucrées

Gâteau

Gâteau à la cannelle et aux amandes

Gâteau au chocolat et halva

7

+1.50 crème

Gâteau aux dattes et au crumble

8

+1.50 crème

Parfait aux pistaches et au miel

à la menthe et aux fruits marinés

12

Flan au riz au lait

avec gelée d'orange et doigts d'amandes

11

Baklava

Pâte filo fourrée de pistaches hachées et de miel

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