

Marhaba

Abendkarte 1001 Nacht

ab 25. 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

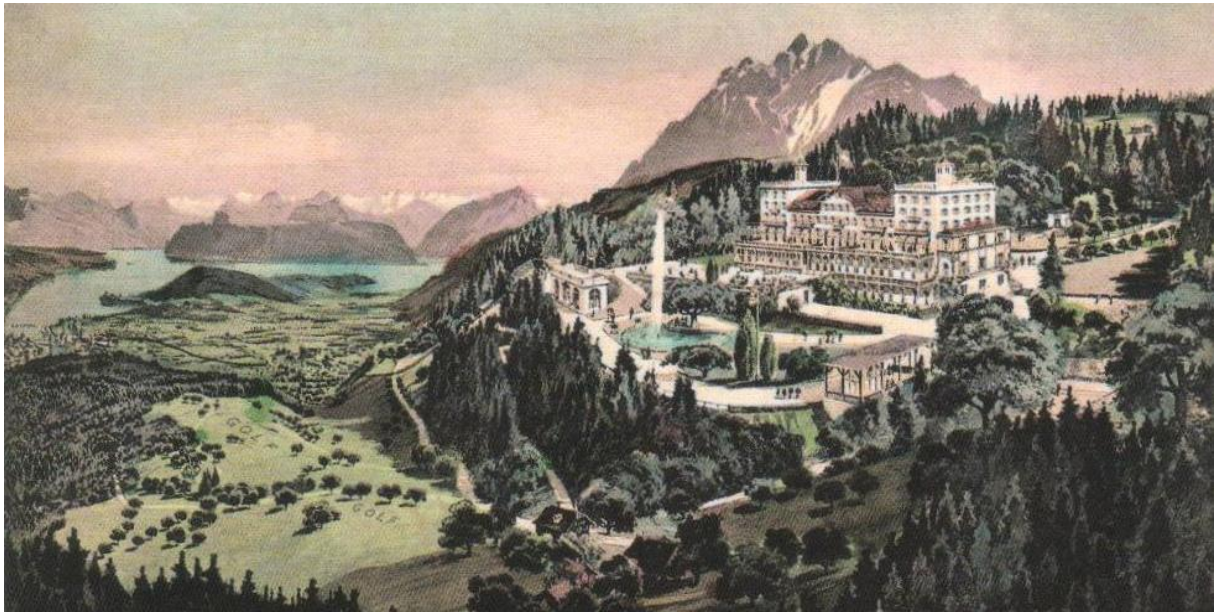
Bio Weiderind: Familie Wigger, Obernau

Fleisch allgemein: Schweiz

Fisch: EU aus nachhaltiger Fischerei

Alle Preise sind in Schweizer Franken (CHF) und enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.

Der 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 500 Menschen zu einer (neuen) Arbeitsstelle verhelfen konnte.

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

Getränkeempfehlung

Bier

Casablanca, 5 Vol. %

Marokkanisches Lager-Bier mit fruchtigem Aroma
7 pro 3,3dl

Weissweine

Johanniter, Bio Weingut Sonnenberg, Schweiz, 2018

Traubensorte: Johanniter
8 pro 1dl, 52 pro 7,5dl

Domaine Larroque blanc, Marokko, 2018

Traubensorte: Chardonnay
7 pro 1dl, 49 pro 7,5dl

Rotweine

Cuvée Sonnenberg – unser Hauswein Charles Rolaz, Waadt, Schweiz, 2017 / 2018

Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Gamaret, Garanoir
7 pro 1dl, 49 pro 7,5dl

Domaine Larroque Beni M'Tir AOG, Marokko, 2019

Traubensorten: Merlot, Syrah
7 pro 1dl, 49 pro 7,5dl

Château Roslane, Les Celliers de Meknes, Marokko, 2018

Traubensorten: Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah
9 pro 1dl, 62 pro 7,5dl

Digestif

Arak Mabrouka Datteln, 40 Vol. %

Leicht süsslicher Dattelschnaps, perfekt zum Dessert
6.50 pro 4cl

Arak Mabrouka Feigen, 40 Vol. %

Feigenschnaps, weniger süss aber umso besser
6.50 pro 4cl

Kaffee

Türk kahvesi

Extrafein gemahlener, türkischer Kaffee aus dem Ibrik
5

Sharing-Menü

Liebe Gäste, willkommen im Orient!

Geniessen Sie unsere Empfehlung und tauchen Sie ein in die aromatische Genusswelt von 1001 Nacht.

Lassen Sie sich von unserer Auswahl überraschen

Preis pro Person

72

59 vegetarisch

Das Menü ist ab zwei Personen erhältlich und wird geteilt.

Auf allfällige Unverträglichkeiten nehmen wir gerne Rücksicht.
Geben Sie uns Bescheid.

Ihr kulinarisches Märchen beginnt mit einem marrokanischen Pfefferminztee, gefolgt von verschiedenen Mezzesalaten und warmen Vorspeisen...



...anschliessend servieren wir Ihnen eine Zusammenstellung aus unseren orientalischen Hauptspeisen...



...und zum krönenden Abschluss lässt ein Mix von sündhaft süssen Desserts Ihre Geschmacksknospen nochmals explodieren.

Viel Vergnügen!

Mezze zur Auswahl

Basis

Die Mezze-Basis besteht aus Hummus, Falafel, Salz-Zitronen, Oliven und Pita/Zatarbrot

12

+9 für jede weitere Mezze:

- 1 Baba Ganoush**
Auberginenpüree, Tahini, Zitronensaft, Knoblauch, Petersilie
- 2 Sabenech**
Spinat, Feigen, geröstete Mandelsplitter, Eschalotten, Sumac
- 3 Rummaniye Salat**
Linsensalat mit Auberginen und Granatapfelkernen
- 4 Blumenkohlsalat**
mit Zatar, Petersilie, Datteln
- 5 Orientalischer Kartoffelsalat**
mit Feta, Oliven und Pinienkernen
- 6 Tabouleh-Bulgur**
mit Tomaten, Gurken, Petersilie, Olivenöl, Zitronensaft, Pfefferminze
- 7 Karamellierte Karotten**
mit Tahini-Joghurt und Granatapfelkernen
- 8 Pikanter Bohnensalat**
mit grünen und Borlotti-Bohnen
- 9 Randen-Mutabbal**
mit karamellisierten Walnüssen
- 10 Scharfer Peperonisalat**
mit Chili, Zwiebeln, Tomaten und Kräutern

Lüsst auf einen Spiess ?

Poulet-Spiess als Beilage

2x 40g aus zarter Schweizer Pouletbrust

10

Kebab-Spiess als Beilage

2x 40g gemischt aus Lamm und Bio Weiderind

12

Warme Vorspeisen

Gefüllte Weinblätter

mit Reis und Kräutern (4 Stück)

15

Burekas

Blätterteigtaschen gefüllt mit Feta (4 Stück)

16

Sambousek

Fleischtaschen gefüllt mit
Lamm und Bio Weiderind und Zwiebeln (4 Stück)

20

Suppe

Libanesische Linsen-Gemüsesuppe

mit Zitrone und Kurkuma abgeschmeckt

14

Vegetarisch

Tajine marokkanischer Art

Eintopf mit Zucchetti, Peperoni, Aubergine, Linsen, Kichererbsen und Ras el-Hanout, serviert auf Couscous

29

Tapouachadama

Gebackene Süsskartoffeln mit Peperoncini, Feigen, Frühlingzwiebeln, Feta und Koriander

27

Fleisch und Fisch

Isfan-Poulet

Im Mandelmantel gebratene Pouletbrust, gefüllt mit Feta und Datteln auf orientalischem Gemüse

34

Jerusalem-Kebab

Lamm- und Bio Weiderindskebab am Spiess mit Mandeln und Pinienkernen

38

Damaskus-Rind

Bio Weiderindsragout mit Kichererbsen, Safran und Quitten

42

Casablanca-Dorade

Gebratene Doradenfilets mit Zwiebeln und Sumac auf orientalischem Gemüse

36

Wählen Sie aus einer der folgenden Beilagen:

- ~ Safran-Basmatireis mit Fideli und Berberitzen
- ~ Süsskartoffeln mit pikantem Kräuteröl
- ~ Couscous



Süsse Versuchungen

Kuchen

Zimt-Mandelkuchen
Schokoladen-Halvakuchen
7
+1.50 Rahm

Dattel-Streuselkuchen
8
+1.50 Rahm

Pistazien-Honig-Parfait

mit Minze und marinierten Früchten
12

Milchreispudding

mit Orangengelee und Mandelfinger
11

Baklava

Filoteig gefüllt mit gehackten Pistazien und Honig
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