



# Sommerkarte

**ab 23. Juni 2022**

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 unsere\*n Chef de Service. Gerne geben wir Ihnen mündlich Auskunft.

**Milchprodukte & Glace:** Emmi, Luzern

**Eier:** Familie Bachmann, Malters

**Früchte & Gemüse:** Schweiz

**Fleisch:** Schweiz

**Fisch:** Forelle (Zucht Schweiz)

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.

Vor 15 Jahren, 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.

# Offenweine ...weiss

## **Johanniter, 2021**

Bio Weingut Sonnenberg, Kriens, Schweiz

Traubensorte: Johanniter (Riesling)

8 pro dl

54 pro 7,5dl

## **Cuvée Rebellin, 2018**

Kaiserspan Weinbau, Gelfingen, Schweiz

Traubensorten: Riesling-Sylvaner, Chasselas

7 pro dl

50 pro 7,5dl

# ...rosé

## **Cabernet Jura Rosé, 2021**

Bio Weingut Sonnenberg, Kriens, Schweiz

Traubensorte: Cabernet Jura

8 pro dl

55 pro 7,5dl

# ...rot

## **Cuvée Sonnenberg – unser Hauswein, 2018**

Charles Rolaz, Waadt, Schweiz

Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Gamaret, Garanoir

7 pro dl

47 pro 7,5dl

## **Passo di Tambo, Ticino Merlot DOC, 2021**

Tamborini, Lamone, Tessin, Schweiz

Traubensorte: Merlot

7 pro dl

49 pro 7,5dl

# Vorspeisen ...kalt

## **Geräuchertes Forellenfilet**

dazu sommerlicher Salat mit Gurken und Brombeeren  
an Waldbeervinaigrette

18

## **Freiämter Kalbs-Tatar**

auf süß-saurem Kohlrabi, Salatgurken und gekochtem Ei

21

29 als Hauptgang

## **Gebratene, marinierte Nektarine**

mit Burrata und Rohschinken  
auf Friséesalat mit italienischem Dressing

15

## **Sommerlicher Blattsalat**

mit gerösteten Nüssen und einem Kräutercrostini

13

## **Mais-Gazpacho**

mit Frühlingszwiebeln, roten Peperonistreifen  
und knackigem Curry-Popcorn

12

# Hauptgänge

## ...vegan & vegetarisch

### **Veganer Sommerteller**

Kräutergnocchi mit sautierten Zucchini, Peperoni, Auberginen und Champignons, geschwenkt in Kräuter-Olivenöl

28

### **Sommer-Shakshuka**

sautiertes Gemüse mit Spiegelei und Feta, dazu Süsskartoffel-Chips

29

# Hauptgang

## ...Fisch

### **Gebratene Lachsforellenfilets**

an Kräuter-Olivenöl, dazu Marktgemüse und Weissweinsrisotto

36

# Hauptgänge

## ...Fleisch

### **Pouletbrust-Cordon bleu**

im Pankomehl paniert, gefüllt mit Appenzeller Käse und Mostbröckli an Johannisbeerjus, dazu Sommergemüse und Pommes frites

38

### **Burger vom Wigger Bio-Weiderind\***

im Vollkornbun mit Nektarinen, Burrata, Speck, karamellisierten Zwiebeln, Honigfrischkäse und Chilisauce, dazu Süsskartoffel Chips

34

### **Freiämter Kalbskotelett**

mit Salbei und Rohschinken an Nussbutter gebraten, dazu Sommergemüse und Safranrisotto

64

### **Edelstück vom Wigger Bio-Weiderind\***

an Basilikumpesto, dazu Sommergemüse und tomatierte Linguine

56

\*Lieferant unseres Weiderinds ist Familie Wigger, die den Biohof im Oberhackenrain im Obernau bewirtschaftet.

Wir servieren ausschliesslich



# Süsse Versuchungen

## Zitronen-Cheesecake

mit Heidelbeersauce und Rahm

14

## Pavlova

mit Beeren und Vanilleglace

15

## Coupe Sommerbeeren

mit Vanilleglace und Rahm

16

14 klein

## Tagesdessert

8

## Wähe und Kuchen

~ Aprikosenwähe

~ Schokoladen-Halvakuchen

8

+1.50 Rahm

## Sorbets und Rahmglace von Emmi

~ Gartenbeeren-Schokolade, Zwetschgen, Mango-Passionsfrucht

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

3.80 Kugel

+1.50 Rahm

\*auch laktosefrei erhältlich