



# Carte d'été

**à partir du 23 juin 2022**

Hotel-Restaurant Sonnenberg, Kriens

tous les jours à partir de 18:00 heures

## 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 utilisés (gluten, oeuf, lait, soja, etc.) dans nos plats, veuillez contacter notre personnel de service. Nous serons heureux de vous donner des informations verbalement.

**Produits laitiers & glaces:** Emmi, Lucerne

**Œufs:** Famille Bachmann, Malters (près de Sonnenberg)

**Fruits & légumes:** Suisse

**Viande:** Suisse

**Poisson:** Elevage en Suisse

Tous les prix sont en francs suisses (CHF) et incluent la TVA.

# Bienvenue & Bon appétit



Maison de cure Hôtel-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.

Il y a 15 ans, le 1er 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.

## Vin ouvert ...blanc

### **Johanniter, 2021**

Cave biologique Sonnenberg, Kriens, Suisse

Cépage: Johanniter (Riesling)

8 par dl

54 par 7,5dl

### **Cuvée Rebellin, 2018**

Kaiserspan Viticulture, Gelfingen, Suisse

Cépages: Riesling-Sylvaner, Chasselas

7 par dl

50 par 7,5dl

## ...rosé

### **Cabernet Jura Rosé, 2021**

Cave biologique Sonnenberg, Kriens, Suisse

Cépage: Cabernet Jura

8 par dl

55 par 7,5dl

## ...rouge

### **Cuvée Sonnenberg – notre vin maison, 2018**

Charles Rolaz, Vaud, Suisse

Cépages: Cabernet Sauvignon, Merlot, Gamaret, Garanoir

7 par dl

47 par 7,5dl

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

Tamborini, Lamone, Tessin, Suisse

Cépage: Merlot

7 par dl

49 par 7,5dl

# Hors-d'œuvre ...froids

## **Filet de truite fumé**

accompagné d'une salade d'été de concombres et de mûres  
à la vinaigrette aux baies des bois

18

## **Tartare de veau**

sur choux-raves aigre-doux, concombres et œuf dur

21

29 en plat principal

## **Nectarine rôtie marinée**

avec burrata et jambon cru sur salade frisée à la vinaigrette italienne

15

## **Salade verte d'été**

avec des noix grillées et un crostini aux herbes

13

## **Gazpacho de maïs**

aux oignons blancs, poivron rouge en lanières et pop-corn au curry

12

# Plats principaux ...véganes & végétarien

## **Assiette d'été végétalienne**

Gnocchi aux herbes avec courgettes, poivrons, aubergines et champignons, sautés à l'huile d'olive aux herbes

28

## **Shakshuka d'été**

légumes sautés à la feta avec un oeuf sur le plat, accompagné de chips de patates douces

29

# Plat principal ...Poisson

## **Filets de truite saumonée poêlés**

à l'huile d'olive aux herbes, accompagnés de légumes du marché et du risotto au vin blanc

36

# Plats principaux

## ...Viande

### **Cordon bleu de suprême de poulet**

pané en farine de pancake, farci de fromage d'Appenzell et de Mostbröckli au jus de groseilles, accompagné de légumes d'été et de pommes frites

38

### **Burger de bœuf de pâturage bio de Wigger\***

bun de blé complet avec nectarines, burrata, lard, oignons caramélisés, fromage frais au miel et sauce au chili, accompagné de chips de patates douces

34

### **Côtelette de veau**

à la sauge et jambon cru rôtie au beurre de noix, légumes d'été et risotto au safran

64

### **Morceau nobles du bœuf de pâturage bio de Wigger\***

au pesto, accompagné de légumes d'été et de linguines tomatisées

56

\* Le fournisseur de notre bœuf de pâturage est la famille Wigger, qui exploite la ferme bio d'Oberhackenrain dans l'Obernau, Kriens.

# Doux tentations

## **Cheesecake au citron**

à la sauce aux myrtilles et crème Chantilly

14

## **Pavlova**

aux baies et glace à la vanille

15

## **Coupe baies d'été**

glace à la vanille et crème

16

14 petit

## **Dessert du jour**

8

## **Tarte et gâteau**

~ Tarte aux abricots

~ Gâteau au chocolat et à la halva

8

+1.50 crème

## **Sorbets et glaces à la crème d'Emmi**

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

~ Vanille\*, Fraise, Brownies au chocolat, Noix de coco, Caffé Croccante, Caramel, Noisette-Caramel, Tiramisù, Pistache

3.80 par balle

+1.50 crème

\*également disponible sans lactose