



Herbstkarte

ab 29. September 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, Malers

Reh: Jagdgesellschaft Sonnenberg

Kalbsleber: Familie Buholzer (Gabeldingen), Sonnenberg

Fisch: Fragen Sie bitte unsere*n Chef de Service

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 600 Menschen zu einer (neuen) Arbeitsstelle verhelfen konnte.

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

Offenweine ...weiss

Solaris, 2020

Bio Weingut Sitenrain, Meggen, Schweiz

Traubensorte: Solaris

8.50 pro dl / 56 pro 7,5dl

Kerner AOC Luzern, 2021

Südhang, Eschenbach, Schweiz

Traubensorte: Kerner

8 pro dl / 54 pro 7,5dl

...rot

Cuvée Maison – unser Hauswein, 2019

Charles Rolaz, Waadt, Schweiz

Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Gamaret, Garanoir

7 pro dl / 47 pro 7,5dl

Cabernet Jura, 2019

Bio Weingut Sonnenberg, Kriens, Schweiz

Traubensorte: Cabernet Jura

8 pro dl / 55 pro 7,5dl

Pinot Noir Adank, 2021

Weingut Hansruedi Adank Fläsch, Graubünden, Schweiz

Traubensorte: Pinot Noir

8 pro dl / 54 pro 7,5dl

Italienischer Rotsauser

Sauser – Alkoholhaltiges Traubengetränk

3 pro dl / 5 pro 2dl / 7 pro 3dl / 9 pro 5dl

Vorspeisen ...kalt

Marktsalat

mit karamellisierten Birnen, gerösteten Kernen und getrockneten Preiselbeeren an Trauben-Dressing

14

Nüsslisalat

mit Ei, Croûtons und Speckchips an Kürbiskernöl-Dressing

16

Rehtrockenwurst-Muffin

mit Kürbis, dazu confierte Preiselbeerzwiebeln und kleiner Nüsslisalat an Trauben-Dressing

16

...warm

Sellerie-Birnencremesuppe

mit sautierten Eierschwämmli und Walnuss-Crumble

16

Reh

...vom Sonnenberg

Unser Herbst grüsst mit Reh vom Hausberg bzw. -wald, gejagt ausschliesslich von der Jagdgesellschaft Sonnenberg.

Rehpfeffer mit Jänergarnitur

dazu Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und Maroni

38

Rehbratwurst an Wildrahmsauce,

dazu Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und Maroni

30

Rehschnitzel an Preiselbeer-Portweinrahmsauce,

dazu Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und Maroni

46

Rehgeschnetzeltes an Wildrahmsauce,

dazu sautierte Eierschwämmli, Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und Maroni

41

Rehrücken an Preiselbeer-Portweinrahmsauce,

dazu Wildbeilagen, klassisch am Tisch tranchiert

erhältlich ab 2 Personen auf Vorbestellung

56 pro Person

Hauptgänge ...vegan & vegetarisch

Vegane Pilz-Triangoli

mit gebratenem Kürbis und sautierten Eierschwämmli

27

Herbst-Risotto

mit Pfeffertrauben, gebratenem Kürbis und Kürbiskernen

28

Hauptgang ...Fleisch

Buholzer's Kalbsleber

mit Speck und Zwiebeln im Butter gebraten, dazu Spätzli

37

Hauptgang ...Fisch

Fragen Sie nach unserem Tagesfisch

30

Wir servieren ausschliesslich



Süsse Versuchungen

Maroni-Mousse

mit Rotweinzwetschgen

14

Vermicelles

mit Meringue und Rahm

11 klein

13 gross

Coupe «Nesselrode»

Vanilleglace mit Meringue, Vermicelles und Rahm

13 klein

15 gross

Tagesdessert

8

Wähe und Kuchen

~ Zwetschgenwähe

~ Pistazien-Financier mit Orangen-Mascarponecreme

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