



Carte de l'automne

à partir du 29 septembre 2022

Hotel-Restaurant Sonnenberg, Kriens

tous les jours à partir de 18h00

Déclaration d'origine

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

Si vous avez des questions sur les allergènes utilisés (gluten, œuf, lait, soja, etc.) dans nos plats, veuillez contacter notre Chef de Service. Nous serons heureux de vous donner des informations verbalement.

Produits laitiers et glaces: Emmi, Lucerne (près de Sonnenberg)

Œufs: Famille Bachmann, Malters (près de Sonnenberg)

Chevreuil: Société de chasse du Sonnenberg

Foie de veau: Famille Buholzer du Sonnenberg

Saumon: Demandez notre Chef de Service

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

Bienvenue & Bon appétit



Hôtel 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'Hotel-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 600 personnes à trouver un (nouvel) emploi depuis sa création.

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

Vin ouvert ...blanc

Solaris, 2020

Bio Weingut Sitenrain, Meggen, Suisse

Cépage: Solaris

8.50 par dl / 56 par 7,5dl

Kerner AOC Luzern, 2021

Südhang, Eschenbach, Suisse

Cépage: Kerner

8 par dl / 54 par 7,5dl

...rouge

Cuvée Maison – notre vin maison, 2019

Charles Rolaz, Vaud, Suisse

Cépages: Cabernet Sauvignon, Merlot, Gamaret, Garanoir

7 par dl / 47 par 7,5dl

Cabernet Jura, 2019

Cave biologique Sonnenberg, Kriens, Suisse

Cépage: Cabernet Jura

8 par dl / 55 par 7,5dl

Pinot Noir Adank, 2021

Domaine viticole Hansruedi Adank, Grisons, Suisse

Cépage: Pinot Noir

8 par dl / 54 par 7,5dl

Bourru rouge italien

Bourru – Boisson alcoolisée à base de raisin

3 par dl / 5 par 2dl / 7 par 3dl / 9 par 5dl

Entrées ... froid

Salade du marché

avec poires caramélisées, graines grillées et airelles séchées à la vinaigrette au raisin

14

Salade de rampon

avec œuf, croûtons et chips de lard à la vinaigrette d'huile de pépins de courge

16

Muffin à la saucisse sèche de chevreuil du Sonnenberg

à la courge, avec oignons confits aux airelles rouges accompagnée d'une petite salade de rampon à la vinaigrette au raisin

16

Entrées ... chaud

Crème de céleri et de poires

avec chanterelles sautées et crumble aux noix

16

Chevreuil

...du Sonnenberg

L'automne nous accueille avec du chevreuil provenant de la montagne ou de la forêt locale, chassé exclusivement par la société de chasses du Sonnenberg.

Civet de chevreuil garniture chasseur,
servi avec des spaetzli, chou rouge, choux de Bruxelles et marrons
38

Saucisse à rôtir de chevreuil à la crème de gibier,
servi avec des spaetzli, chou rouge, choux de Bruxelles et marrons
30

Escalope de chevreuil à la crème au porto et airelles,
servi avec des spaetzli, chou rouge, choux de Bruxelles et marrons
46

Emincé de chevreuil à la crème de gibier,
avec chanterelles sautées, spaetzli, chou rouge, choux de Bruxelles et marrons
41

Selle de chevreuil à la crème au porto et airelles,
avec garniture de gibier, trancher au Guéridon
disponible à partir de 2 personnes sur réservation
56 pro Person

Plats principaux ...véganes & végétarien

Triangles aux champignons végétaliens

avec courge rôti et chanterelles sautées

27

Risotto d'automne

aux raisins poivrés, courge rôti et graines de courge

28

Plat principal ...Viande

Foie de veau de la Famille Buholzer

avec lard et oignons sautés au beurre, spaetzli

37

Plat principal ...Poisson

Demandez notre poisson du jour

30

Doux tentations

Mousse aux marrons

avec pruneaux au vin rouge

14

Vermicelles

avec meringue et crème

11 petit

13 grand

Coupe «Nesselrode»

Glace à la vanille avec meringue, vermicelles et crème fraîche

13 petit

15 grand

Dessert du jour

8

Tarte et gâteau

~ Tarte aux pruneaux

~ Financier de pistache avec crème de mascarpone à l'orange

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 boule

+1.50 crème

*également disponible sans lactose