



# Winterkarte

**ab 30. November 2022**

Hotel-Restaurant Sonnenberg, Kriens

täglich ab 18:00

Ausnahmen:

24., 25. und 26. Dezember: ab 17:00 geschlossen

31. Dezember: ab 18:00 mit Silvestermenü

## Herkunftsdeklaration

Wir beziehen unsere Lebensmittel, wenn immer möglich, von Landwirten auf dem Sonnenberg oder anderen regionalen Lieferanten und verwenden Schweizer Fisch und Fleisch.

**Eier:** Familie Bachmann, Malers

**Fleisch:** Schweiz

**Fisch:** Fischhuus Mühletal, Zentralschweiz

**Käse:** Käserei Jumi, Luzern

**Milchprodukte & Glace:** Emmi, Luzern

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

## **Kerner AOC Luzern, 2021**

Südhang, Eschenbach, Luzern, Schweiz

Traubensorte: Kerner

8 pro dl

54 pro 7,5dl

## **Molignon ‹Terre Promise› AOCV, 2020**

Adrian Mathier, Salgesch, Wallis, Schweiz

Traubensorte: Chasselas

7 pro dl

48 pro 7,5dl

# ...rot

## **Cuvée Maison – unser Hauswein, 2019**

Charles Rolaz, Rolle, 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

## **Pinot Noir Adank, 2021**

Weingut Hansruedi Adank, Fläsch, Graubünden, Schweiz

Traubensorte: Pinot Noir

8 pro dl

54 pro 7,5dl

# Adventsmenü

## **Karamelisierter Geissenkäse**

Orangenchutney, Portulak



## **Bündner Gerstensuppe**



## **Rosa gebratenes Kalbsfilet**

Champignoncremesauce, Butterrösti

oder

Vegetarische Variante

## **Kräuter-Capuns**

Beurre blanc



## **Tirggel-Parfait**

Kaffeesauce, Pistazien

4-Gang-Menü

87

69 vegetarisch

# Vorspeisen

## **Blattsalate**

geräucherte Randen, gehobelte Belper Knollen  
Senf/Sulfide/Milch/Eier

13

## **Karamelisierter Geissenkäse**

Orangenchutney, Portulak  
Sulfide

16

## **Rindstatar Sonnenberg**

geröstetes Bauernbrot  
Senf/Sulfide/Eier/Fisch/Gluten

19

## **Bündner Gerstensuppe**

Milch/Sulfide/Sellerie

14

# Hauptgänge

## **No Beef Wellington**

Herbst-Trompetenpilze  
Gluten/Nüsse/Sulfide/Soja

31

## **Kräuter-Capuns**

Beurre blanc  
Milch/Gluten/Sulfide/Eier

28

## **Forellenfilets vom Fischhuus Mühletal in Butter gebraten**

lauwarmer Kartoffelsalat Hausfrauenart  
Gluten/Milch/Sulfide/Sellerie/Fisch

29

## **Rosa gebratenes Kalbsfilet**

Champignoncremesauce, Butterrösti  
Milch/Sulfide/Sellerie

50

## **Rindsbäggli mit Zwiebelconfit**

Semmelknödel  
Gluten/Eier/Milch/Sulfide/Sellerie

36

## **Alpstein Ribelmals Poulet Suprême**

Madeirajus, Petersilien-Schwarzwurzelrisotto  
Milch/Sulfide/Sellerie

42

Wir servieren ausschliesslich



# Dessert

## **Toblerone-Mousse**

pochierte Birnen

Milch/Eier/Nüsse/Sulfide

14

## **Tirggel-Parfait**

Kaffeesauce, Pistazien

Milch/Eier/Gluten/Nüsse

15

## **Käse-Selektion**

Fünf Käsesorten von der Käserei Jumi

Früchtebrot, Feigensenf

Milch/Senf/Sulfide/Gluten

14