

SONNENBERG

Liebe Gäste,
herzlich willkommen auf dem Sonnenberg!

Wir freuen uns sehr, Sie bedienen und verwöhnen zu dürfen
und wünschen Ihnen einen genussvollen Aufenthalt.

Prost und en Guete.

Degustationsmenü

Surprise, surprise! Geniessen Sie
die Empfehlungen unseres Küchenteams

4-Gang-Überraschungsmenü

Preis pro Person

82 | 65 vegetarisch

Vorspeisen

Caesar Salad

Römersalat | Ei | Schnittlauch | Parmesan | Croûtons

14

Gebratenes Garnelen-Carpaccio

lauwarm | Bagna Cauda | Radiccio | Zitronenbutter

19

Sommerrolle

Reispapier | gebeiztes Rindsfilettatar | rote Zwiebel | Gurke | Koriander

21

Gazpacho Andaluz

Wassermelone | Pan con Tomate | Aioli Espuma

16

Hauptgänge

Tagliarini-Tomaten-Salat

lauwarm | Burrata | weisser Balsamico | Basilikum

28

Obernauer Bio-Weiderind BBQ

rosa gegart | Spitzkohl | Karotten | schwarzer Knoblauch | Tempura-Kartoffeln

42

Knuspriger Spanferkelbauch 18|60

Mais | Limette | Chili

40

Alpstein Ribelmaispouletbrust

Ricotta | Artischocken | Pfifferlinge-Tomaten-Vinaigrette | Schnittlauch-Risotto

38

Saibling

Sauerampfer | Kartoffel-Radieschen-Salat

41

Süsse Versuchungen

Pochierter Pfirsich

Ingwer | Verbene | Granite

14

Parfait

Prosecco | Himbeeren | Minze

14

Schokoladenkuchen

Zitrone | Lavendel | Creme | Sorbet

14

Käse-Selektion

von der Käserei Jumi | Früchtebrot | Chutney

15

Offenweine

Spumante alkoholfrei

Steinbock Selection Weingut Dr. Fischer, Mosel, Deutschland
Riesling 0.0 Vol.%; frisch-spritzig-jugendlich

7

weiss

Die Göttin AOC Schönwein zum Sonnenberg, Kriens, Schweiz
Divona; sommerlich-fruchtig-mild
empfohlen zu: Apero, Caesar Salad, Alpstein Ribelmaispouletbrust

9

Pouilly-Fuissé AOC Moillard Grivot, Bourgogne, Frankreich
Chardonnay; cremig-elegant-vielschichtig
empfohlen zu: Garnelen-Carpaccio, Spanferkelbauch

10

Herbe Folle Blanc Sec Gaillac AOC Les Vignals, Gaillac, Frankreich
Loin de l'œil | Mauzac blanc | Sauvignon blanc; frisch-mineralisch-elegant
empfohlen zu: Apero, Alpstein Ribelmaispouletbrust

8

Stella Ducit de France Domaine I. Ferrando, Châteauneuf-du-Pape, Frankreich
Clairette; ausgewogen-lebhaft-cremig
empfohlen zu: Saibling, Sommerrolle, Garnelen-Carpaccio

8

Verdejo Marqués de Grinon, Rueda, Spanien
Verdejo; mineralisch-extraktreich-aromareich
empfohlen zu: Apero, Gazpacho Andaluz

7

Montespina Avelino Vegas, Rueda, Spanien
Sauvignon Blanc; ausgewogen-intensiv-mineralisch
empfohlen zu: Caesar Salad, Sommerrolle, Tagliarini-Tomaten-Salat

7

rot

Cuvée Maison – unser Hauswein Charles Rolaz, Rolle, Schweiz
Cabernet Sauvignon | Merlot | Gamaret | Garanoir; würzig-leicht-vielseitig
empfohlen zu: Alpstein Ribelmaispouletbrust

7

Cru d'Exception Cahors AOC Château Lagrézette, Cahors, Frankreich
Malbec | Merlot | Tannat; aromatisch-vielschichtig-intensiv
empfohlen zu: Short Rib BBQ

9

Weitere Getränke und Flaschenweine finden Sie in unserer Weinkarte.

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 Fischerei.

Wenn Sie Fragen über die verwendeten Allergene (Gluten, Ei, Milch, Soja, usw.) in unseren Speisen haben, wenden Sie sich bitte an unseren Chef de Service. Gerne geben wir Ihnen mündlich Auskunft.

Eier: Familie Bachmann, Malters

Fisch: Schweiz

Fleisch: Schweiz

Garnelen: Vietnam* (natürliche Aufzucht, klimaneutral)

Käse: Käserei Jumi, Luzern

Milchprodukte: Emmi, Luzern

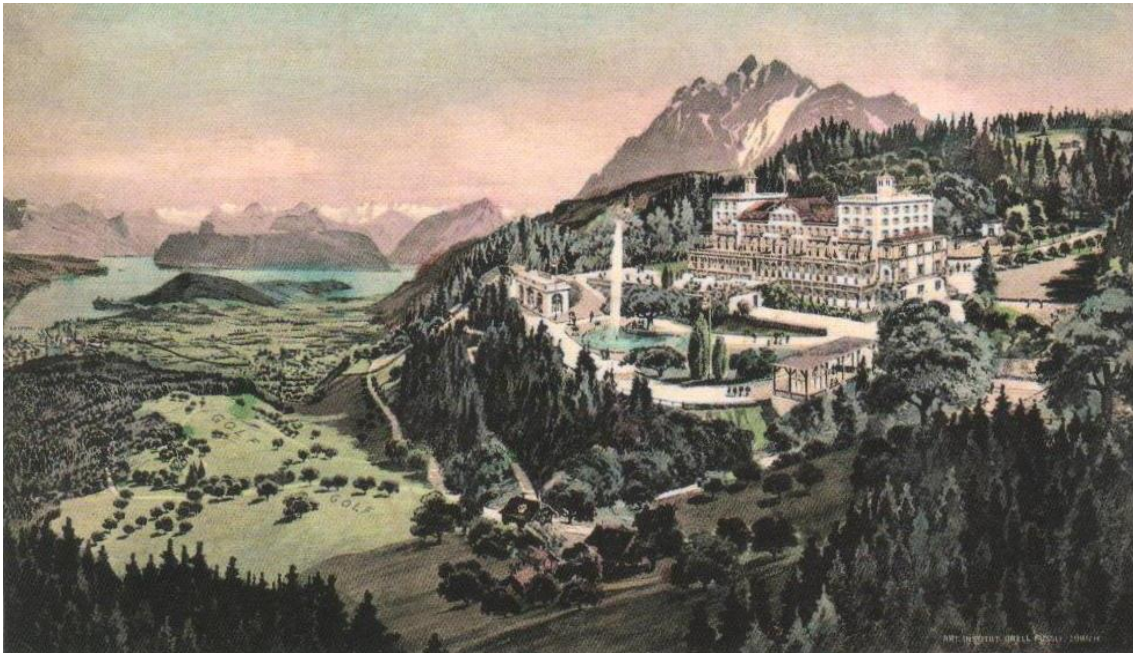
Alle Preise sind in Schweizer Franken (CHF) und enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.

*Natürliche Aufzucht in den Mangroven

Selva Shrimp **Garnelen** wachsen in ihrer natürlichen Umgebung in von Wasser durchfluteten Mangroven-Wäldern im Süden Vietnams auf. Artgerecht, ohne Einsatz von Medikamenten und gänzlich ohne Zufütterung. Diese natürliche Umgebung und Haltung fördert ein gesundes Wachstum und führt zu einer ausserordentlich hohen Qualität!

Mangrovenwälder in den Tropen sind nicht nur der natürliche Lebensraum von Garnelen, sondern auch ein wichtiges Ökosystem, welches vielen Fischen und Meerestieren als Kinderstube dient. Intakte Mangrovenwälder verhindern Erosion und schützen unser Klima. Dank der naturnahen Aufzucht verfügen Selva Shrimp Garnelen über eine ausserordentlich gute Klimabilanz – und sind zertifiziert klimaneutral.

Der 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. 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 wurde 1963 errichtet – genau vor 50 Jahren! Am neuen Standort bietet es eine noch bessere Rundschau ins Luzerner Flachland, auf die Seen und den Pilatus. Das Restaurant mit moderner Einrichtung und grossen Panoramafenstern bietet Platz für 120 Personen, 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 16 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.

www.thebuez.ch