

SONNENBERG

Chers hôtes,
Bienvenue au Sonnenberg !

Nous sommes très heureux de pouvoir vous servir et
vous souhaitons un séjour agréable.

Santé et bon appétit !

Menu de dégustation

Surprise, surprise! Savourez les
recommandations de notre équipe de cuisine

Menu surprise 4 plats

Prix par personne

82 | 65 végétarien

Entrées

Caesar Salade

Salade romaine | Œuf | Ciboulette | Parmesan | Croûtons

14

Carpaccio de crevettes grillées

Tiède | Bagna Cauda | Radiccio | Beurre de citron

19

Rouleau d'été

Papier de riz | Tartare de filet de bœuf mariné | Oignon rouge | Concombre | Coriandre

21

Gaspacho andalou

Pastèque | Pan con Tomate | Aioli Espuma

16

Plats principaux

Salade de tagliarini et de tomates

Burrata | Vinaigre balsamique blanc | Basilic

28

Bœuf de pâturage bio BBQ d'Obernau

cuit rose | Chou pointu | Carottes | Ail noir | Pommes de terre tempura

42

Poitrine de cochon de lait croustillante 18|60

Maïs | Citron vert | Piment

40

Poitrine de poulet de Ribelmals de l'Alpstein

Ricotta | Artichauts | Vinaigrette aux girolles et tomates | Risotto à la ciboulette

38

Omble chevalier

Oseille | Salade de pommes de terre et de radis

41

Tentations sucrées

Pêche pochée

Gingembre | Verveine | Granite

14

Parfait

Prosecco | Framboises | Menthe

14

Gâteau au chocolat

Citron | Lavande | Crème | Sorbet

14

Sélection de fromages

Cinq sortes de fromages de la fromagerie Jumi | Pain aux fruits | Chutney

15

Vin ouvert

Spumante sans alcool

Steinbock Selection Domaine Dr. Fischer, Mosel, Allemagne
Riesling 0.0 vol.%; frais-pétillant-jeune

7

blanc

Die Göttin AOC Schönwein zum Sonnenberg, Kriens, Suisse
Divona; estival-fruité-doux
recommandé: Apero, Caeser Salade, Poitrine de poulet

9

Pouilly-Fuissé AOC Moillard Grivot, Bourgogne, France
Chardonnay; crémeux-élégant-complexe
recommandé: Carpaccio de crevettes grillées, Poitrine de cochon de lait croustillante

10

Herbe Folle Blanc Sec Gaillac AOC Les Vignals, Gaillac, France
Loin de l'œil | Mauzac blanc | Sauvignon blanc; frais-minéral-élégant
recommandé: Apero, Poitrine de poulet

8

Stella Ducit de France Domaine I. Ferrando, Châteauneuf-du-Pape, France
Clairette; équilibré-vivant-crémeux
recommandé: Omble chevalier, Rouleau d'été, Carpaccio de crevettes grillées

8

Verdejo Marqués de Grinon, Rueda, Espagne
Verdejo; minéral-riche en extraits-aromatiques
recommandé: Apero, Gaspacho andalou

7

Montespina Avelino Vegas, Rueda, Espagne
Sauvignon Blanc; équilibré-intensif-minéral
recommandé: Caeser Salade, Rouleau d'été, Salade de tagliarini et de tomates

7

rot

Cuvée Maison – notre vin maison Charles Rolaz, Rolle, Suisse
Cabernet Sauvignon | Merlot | Gamaret | Garanoir; épicé-léger-multiple
recommandé: Poitrine de poulet

7

Cru d'Exception Cahors AOC Château Lagrézette, Cahors, France
Malbec | Merlot | Tannat; aromatique-multi couches-intense
recommandé: Short Rib BBQ

9

Vous trouverez d'autres boissons et vins en bouteille dans notre carte des vins.

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 (gluten, œuf, lait, soja, etc.) présents dans nos plats, veuillez contacter notre responsable de restaurant. Nous nous ferons un plaisir de vous informer.

Oeufs: Famille Bachmann, Malters

Poisson: Suisse

Crevettes: Vietnam*

Viande en général: Suisse

Fromage: Fromagerie de Lucerne

Produits laitiers: Emmi, Lucerne

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

*Élevage naturel dans les mangroves

Les **crevettes** Selva grandissent dans leur environnement naturel, dans les mangroves inondées d'eau du sud du Vietnam. Dans le respect de l'espèce, sans utilisation de médicaments et sans alimentation complémentaire. Cet environnement et cet élevage naturels favorisent une croissance saine et permettent d'obtenir une qualité exceptionnelle !

Les mangroves tropicales ne sont pas seulement l'habitat naturel des crevettes, mais aussi un écosystème important qui sert de nurserie à de nombreux poissons et animaux marins. Les mangroves intactes empêchent l'érosion et protègent notre climat. Grâce à un élevage proche de la nature, les crevettes Selva Shrimp présentent un bilan climatique exceptionnellement bon - et sont certifiées climatiquement neutres.

Sonnenberg, la «montagne du soleil»



Station thermale 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 – il y a exactement 50 ans! 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.

En mai 2007, il y a exactement 16 ans, l'Hôtel-Restaurant Sonnenberg a rouvert ses portes en tant qu'établissement de formation. Il est géré par l'association «The Buez», 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.