



GaultMillau-Chef
Urs Heller und sein
Team testen die besten
Restaurants der Schweiz.

Ein Knogl-Schüler auf dem Berg

Geheimtipp für Luzerner Foodies: der «Sonnenberg» hoch über Kriens. Fine Dining ist da plötzlich angesagt. Mit **Luca Haase** steht ein Spitzenkoch am Herd. Aji Amarillo & Co. auf der Traumterrasse.



Luca Haase und seine Gourmetküche auf dem «Sonnenberg». Aji Amarillo mit Gamberi rossi.

Bratwurst & Rösti gibt es hier nicht. Der «Sonnenberg» hoch über Kriens LU ist keine Bergbeiz. Fine Dining ist angesagt. Zwei Fünfgänger (Fleisch/Fisch & vegi) liegen auf, und der Chef kommt aus der ersten Liga: Luca Haase hat jahrelang bei 19-Punkte-Chef Peter Knogl in Basel gearbeitet, der ihm viel Talent attestiert und Glück wünscht. Kann er gebrauchen: Das sympathische Hotel aus dem 19. Jahrhundert mit Traumterrasse ist weg vom Schuss, dürfte es gerade im Winter nicht ganz einfach haben. Allerdings: Die Anfahrt über ein schmales Strässchen lohnt sich. Haase zeigt schon bei den Amuse-Bouches, was er draufhat: eine erfrischende «explosive» Tartelette mit Joghurt, Dill und Gurke. Ein knuspriges Kartoffelröllchen. Ein etwas gar grosses Wassermelonen-Sorbet mit Kimchi und Dashi-Schaum.

Der erste Gang im Menü war gleich der beste: Aji Amarillo, eine Art Ceviche mit Leche de Tigre, Koriander, Ingwer, Zwiebeln und vor allem mit Gamberi rossi. Der Superkrebs aus Sizilien war roh mariniert. Grosses Kino! Dem präzise gebratenen Steinbutt aus dem Nordatlantik applizierte der Chef Salzzitrone, Kapernblätter und Petersilie. Dann wurde es heftig: Spanferkelbauch «18/60».

Heisst: 18 Stunden bei 60 Grad im Ofen. Das Teil war riesig und tatsächlich sehr, sehr knusprig. Dazu gabs Limetten-Vinaigrette, Pimento Piquillo und kleine Maiskolben. Beim perfekt gereiften Grand-Cru-Kalbsrücken aus dem Wallis mit weissem Pfeffer, ein paar Eierschwämmli und Balsamico war die Harmonie im Menü wieder zurück. Alternative für Vegis: Blumenkohl-Espuma mit confiertem Eigelb, Sumach und Sudachi. Einen besonderen Hauptgang gabs einen Monat zuvor: Maibock! Der örtliche Jäger hat das Tier gleich hinter dem Haus erlegt! Die Gänge aus den beiden Menüs können auch einzeln bestellt werden, mittags gibts einen Zweigänger zum Schnäppchenpreis. Freundlicher Service. Minigolf und Mini-Zoo.



Sonnenberg
Zumhofstrasse 258, 6010 Kriens,
Tel. 041 320 66 44, sonnenberg.ch