

SONNENBERG

le soir

MARDI—SAMEDI
À PARTIR DE 18:30

Chers invités,
Bienvenue au Sonnenberg!

Nous nous réjouissons de vous servir et de vous gâter.
Santé et bon appétit!

Jessica Meylan, Chef de Service
Luca Haase, Chef de Cuisine

le soir

Terre et eau

TOURTEAU

Avocado | Yuzu

28



ST. PIERRE

Haricot coco | Beurre noisette

32 | 58



SOT-L'Y-LAISSE

Artichaut | Épinards en branches | Tortellini

28 | 38



CHEVREUIL DU SONNENBERG

Poivre vert du Sichuan | Cerise | Chou pointu

62



FROMAGES ASSORTIS

de notre affineur Christoph Bruni

18

ou

CACAHOUÈTE

Poire | Caramel salé

14

Menu à 5 plats 118

Menu à 4 plats 104

Menu à 3 plats 90



le soir

Champ et jardin

COURGE

Aigre-douce | Ricotta | Huile de la courge

24



CHOU-FLEUR

Espuma | Citron vert Kaffir | Vadouvan

18



AUBERGINE JAPONAISE

Shiitake | Miso | Kujo Negi-Vinaigrette

26 | 38



CÈPE

Chawanmushi | Vinaigre balsamique blanc | Persil

62



FROMAGES ASSORTIS

de notre affineur Christoph Bruni

18

ou

CHOCOLAT EXOTIQUE

Ivoire | Yuzu Kosho | Kiwi

14

Menu à 5 plats 95
Menu à 4 plats 80
Menu à 3 plats 65



Déclaration d'origine

Dans la mesure du possible, nous achetons nos aliments auprès de producteurs régionaux et utilisons de la viande suisse. Notre poisson est issu de la pêche durable. Si vous avez des questions sur les allergènes utilisés (gluten, œuf, lait, soja, etc.) dans nos plats, veuillez vous adresser à notre chef de service. Nous nous ferons un plaisir de vous renseigner.

Pain: Schweiz

Œufs: Andreas Barmettler, Ennetmoos

Poisson: Suisse, France

Viande: Suisse, France

Chevreuil: Société de chasse du Sonnenberg

Produits laitiers: Emmi, Lucerne

Tous les prix sont en francs suisses (CHF) et incluent la TVA.



Maison de cure Hôtel-Sonnenberg, 1902

La tradition de l'hôtellerie et de la restauration sur le Sonnenberg est plus que centenaire. Au milieu du 19^e siècle, un hôtel a été construit, qui servait de maison de cure. L'imposant bâtiment offrait une vue panoramique exceptionnelle sur la ville de Lucerne, le lac des Quatre-Cantons et le panorama alpin. Pendant la Seconde Guerre mondiale, l'établissement a été fermé pour cause de faillite. Dans les années d'après-guerre, l'établissement thermal a accueilli des Suisses de l'étranger de retour au pays. Il a finalement été démoli au milieu des années 50.

L'hôtel actuel a été construit en 1963.

Sur son nouvel emplacement, il offre une vue panoramique encore meilleure sur la plaine de Lucerne, les lacs et le Pilate. Le restaurant avec ses grandes fenêtres panoramiques peut accueillir 120 personnes et la terrasse ensoleillée avec sa vue magnifique plus de 70 personnes. L'hôtel-restaurant Sonnenberg dispose de plusieurs salles de banquet et de séminaire, toutes équipées d'un matériel technique de pointe. Une aire de jeux pour enfants et un mini-golf de 18 trous complètent l'offre pour petits et grands.

Le 1^{er} mai 2007, l'hôtel-restaurant Sonnenberg a été repris par l'association «The Büz», rebaptisée «Verein Sonnenberg» en 2024, et est devenu au fil des ans une entreprise de formation pour les personnes qui cherchent à s'insérer professionnellement dans la gastronomie et l'hôtellerie.

Nous vous remercions de votre visite.