



Liebe Gäste,
herzlich willkommen auf dem Sonnenberg!

Wir freuen uns sehr, Sie zu bedienen und zu verwöhnen.

Jessica Meylan, Leiterin Restaurant
Luca Haase, Leiter Küche

le soir

Land und Wasser

Knuspriges Kartoffelröllchen
geräucherter Frischkäse | Schnittlauch | Essig

Crustard
Kimchi | Gurke | Dashi

Granny Smith Sorbet
Rotkraut | Wasabi

Sauerteigbrot vom Eigenbrötler aus Wauwil
Alprahm-Butter aus Rougement, Pimeton-Butter, Centonze Case di Latomie Olivenöl

AMAEBI GARNELEN

Gillardeau No 2 | Buttermilch | Dill

28



ATLANTIK-STEINBUTT

Artischocke | Salzzitrone | Treviso Veneziano

36 | 58



KALBSBRIES

Zwiebel | Champignon | junger Lauch

28



BRESSE POULARDE VON MIÉRAL

Périgord Trüffel | Spinat | Blätterteig

68



KÄSE ASSORTIERT

von unserer Affineuse Aline Born

18

oder

EXOTISCHE SCHOKOLADE

Ivoire 35% | Yuzu Kosho | Kiwi

18

Petit Fours

5-Gang-Menü 132
4-Gang-Menü 118
3-Gang-Menü 98



le soir

Feld und Garten

Knuspriges Kartoffelröllchen
geräucherter Frischkäse | Schnittlauch | Essig

Crustard
Kimchi | Gurke | Dashi

Granny Smith Sorbet
Rotkraut | Wasabi

Sauerteigbrot vom Eigenbrötler aus Wauwil
Alprahm-Butter aus Rougement, Pimeton-Butter, Centonze Case di Latomie Olivenöl

RANDEN

Süss-sauer | Mascarpone | Nüsslissalat

24



COCOBOHNE

Ayran | Wan Tan

18



JAPANISCHE AUBERGINE

Shiitake | Miso | Kujo Negi-Vinaigrette

26 | 38



GNOCCHI

Périgord Trüffel | Spinat | Ricotta

44



KÄSE ASSORTIERT

von unserer Affineuse Aline Born

18

oder

SYRNUKY

Twarog | Kirsche | Madagaskar Vanille

18

Petit Fours

5-Gang-Menü 95
4-Gang-Menü 80
3-Gang-Menü 65



Herkunftsdeklaration

Wir beziehen unsere Lebensmittel, wenn immer möglich, von regionalen Produzenten und verwenden 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 Auskunft.

Brot: Eigenbrötler, Wauwil

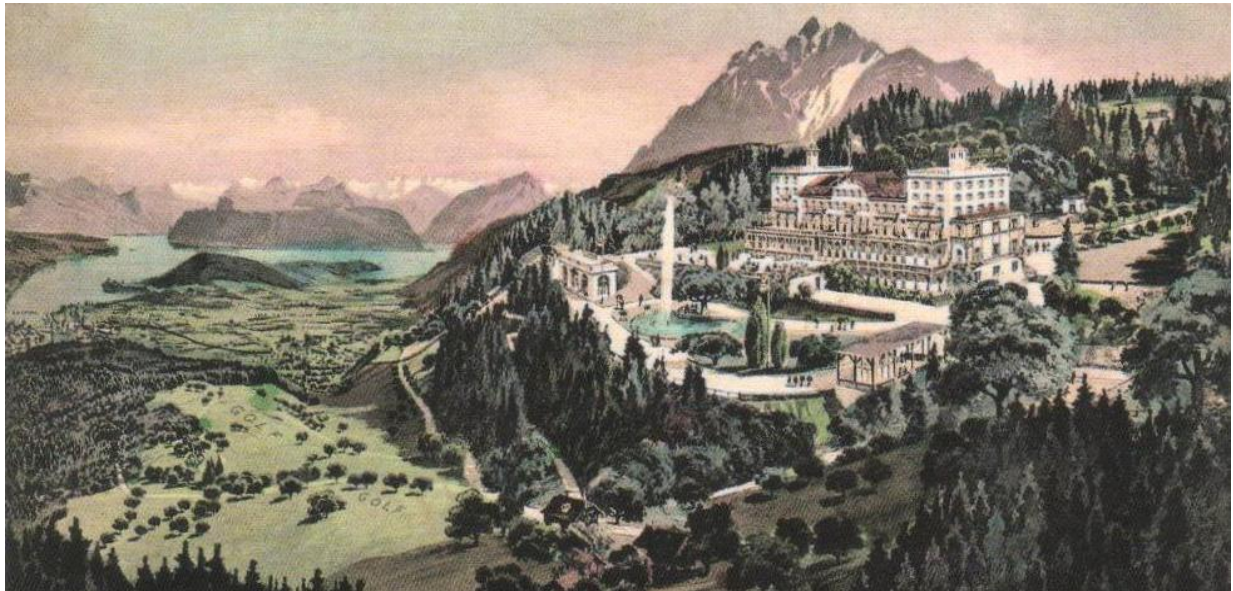
Eier: Andreas Barmettler, Ennetmoos

Fisch und Meeresfrüchte: Atlantik, Südpazifik

Fleisch: Schweiz, Frankreich

Milchprodukte: Schweiz, Frankreich

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



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. 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

Am neuen Standort bietet es eine noch bessere Rundblick ins Luzerner Flachland, auf die Seen und den Pilatus. Das Restaurant mit den 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.

Am 1. Mai 2007 wurde das Hotel-Restaurant Sonnenberg durch den «Verein The Büez», seit 2024 umbenannt in «Verein Sonnenberg», übernommen und über die Jahre zum Ausbildungsbetrieb für Menschen, welche den beruflichen Einstieg in der Gastronomie und Hotellerie suchen.

Wir danken Ihnen für den Besuch.