



Liebe Gäste,
herzlich willkommen auf dem Sonnenberg!

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

Cátia Gomes & Luca Haase



le soir

Land und Wasser

Soufflierte Zwiebel
geräuchertes Crème Fraîche | Schnittlauch

Nori Tartelette
Wasabi | Ingwer | Avocado

Kimchi
Kalamansi | Karotte | Koji

Sauerteigbrot vom Eigenbrötler aus Wauwil
Alprahm-Butter von der Chienerenalp, Pimenton-Butter, Arbequina Olivenöl

GAMBERO ROSSO

Trevisano | Salzzitrone | Tonnato

Wir empfehlen dazu: Ossetra Gold Imperial Berlin 5g/10g

SAINT PIERRE

Nussbutter | Cocobohnen | Vinaigrette

KAGOSHIMA WAGYU-RAVIOLI

Shitake | Gari Gari | Gurkensalat

BRESSE POULARDE VON MIÉRAL

Périgord Trüffel | Spinat | Blätterteig

KÄSE ASSORTIERT

vom Maître Fromager Rolf Beeler

oder

NASHI

Erdnuss | Miso | Caramel

Petit Fours

5-Gang-Menü 148

4-Gang-Menü 134

3-Gang-Menü 118

VS, ZG, ZG, HG, DS

VS, ZG, HG, DS

VS, HG, DS



le soir Feld und Garten

Soufflierte Zwiebel
geräuchertes Crème Fraîche | Schnittlauch

Nori Tartelette
Wasabi | Ingwer | Avocado

Kimchi
Kalamansi | Karotte | Koji

Sauerteigbrot vom Eigenbrötler aus Wauwil
Alprahm-Butter von der Chienerenalp, Pimenton-Butter, Arbequina Olivenöl

RANDENSALAT
Chioggia | Portulak | Sonnenblumenkerne

COCOBOHNE
Ayran | Wan Tan | Bohnenkraut

JAPANISCHE AUBERGINE
Shiitake | Miso | Kujo Negi-Vinaigrette

GNOCCHI
Périgord Trüffel | Spinat | Meursault

KÄSE ASSORTIERT
vom Maître Fromager Rolf Beeler

oder

EXOTISCHE SCHOKOLADE
Kokosnuss | Kafirlimette | Thai-Mango

Petit Fours

5-Gang-Menü 132

4-Gang-Menü 118

3-Gang-Menü 105

VS, ZG, ZG, HG, DS

VS, ZG, HG, DS

VS, HG, DS

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

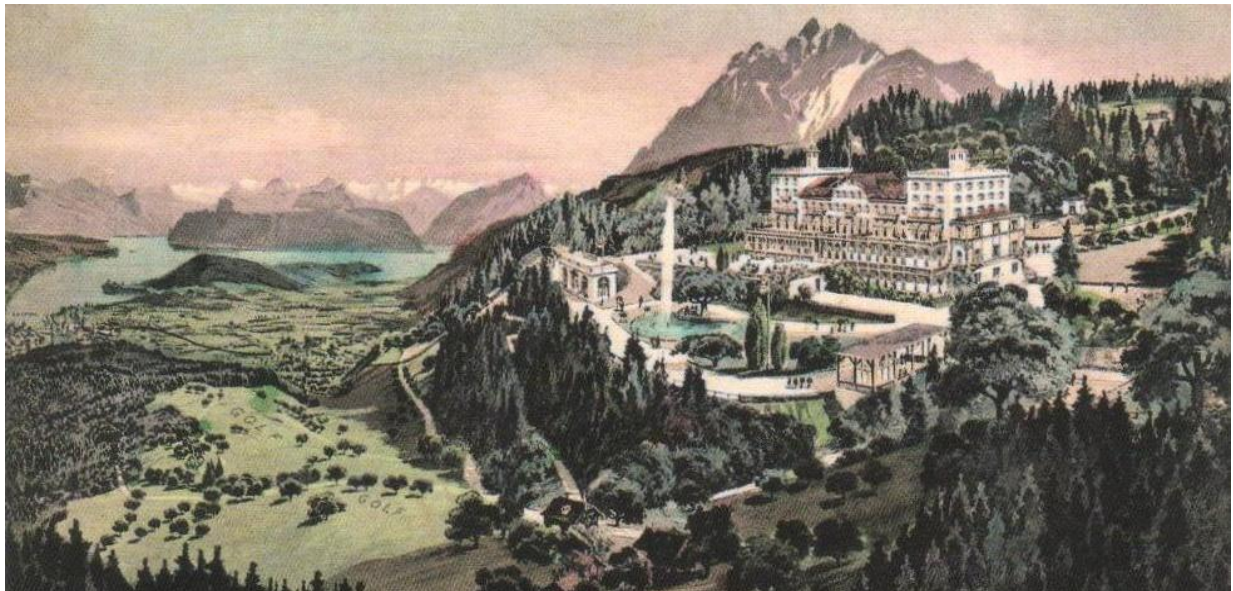
Eier: Andreas Barmettler, Ennetmoos

Fisch und Meeresfrüchte: Italien, Frankreich

Fleisch: Frankreich, Japan

Milchprodukte: Schweiz, Frankreich, Spanien

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 Rundschau 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 Kinderspielfeld 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 Bütz», 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.