



SONNMATT
LUZERN

MITTAGSMENU

Graved Lax (N) im Gurken-Apfel-Sud CHF 12
mit Kräuter-Sprossensalat
oder
Frittierte Samosas CHF 16
mit Ananas-Peperoni-Chutney



Champignoncrèmesuppe CHF 8
mit gebratenen Champignons
oder
Bouillon mit Schinkenstreifen (CH)



Salat mit französischer, CHF 9
italienischer oder Joghurtsauce



Frittierte Pouletbruststreifen (CH) CHF 33
an Cheddar-Käsesauce
Ofenkartoffel
Tomate

oder

Forellenfilet gebraten (CH) CHF 33
mit Speck (CH) und Zwiebeln
Pilawreis
Tomate

oder

Millefoglie von mediterranem CHF 29
Gemüse und Feta
Kleine Bratkartoffeln



Orangen-Quarktorte CHF 8

Montag, 4. November 2024

ABENDMENU

Gratinierter Brüsseler CHF 12
mit Orangen und
Schinkenstreifen (CH)



Wildcrèmesuppe CHF 8
mit Rahm und Preiselbeeren
oder
Bouillon
mit Reis und Erbsen



Salat mit französischer, CHF 9
italienischer oder Joghurtsauce



Gebratenes Rehschnitzel (CH) CHF 33
Preiselbeerrahmsauce
Kürbis-Kartoffelstock
Rosenkohl

oder

Geschnetzeltes Rindfleisch (CH) CHF 33
Basmatireis
Wok-Gemüse

oder

Orecchiette CHF 29
an Gemüsebolognese
Parmesanflocken
Basilikum

oder

Roastbeef-Teller (CH) CHF 18
Tartarsauce
Brot und Butter



Baileyscrème CHF 8
mit Kaffee-Blaubeerkompott



SONNMATT
LUZERN

Dienstag, 5. November 2024

MITTAGSMENU

Pouletfilet (CH) im Pfeffermantel CHF 12
Sellerie-Kurkumacrème
oder
Pesto-Ravioli CHF 16
mit Portweinkirschen und Heublumenspeck (CH)



Pastinakencrèmesuppe
mit Schnittlauch
oder CHF 8
Bouillon mit Gerste und Gemüse



Salat mit französischer, CHF 9
italienischer oder Joghurtsauce



Schweinsfilet (CH) mit Honig CHF 33
an Minz-Vinaigrette
Zitronen-Reis
Kefen



Grilliertes Lachsschnitzel (N) CHF 33
an Marokko-Gewürz und
Reiscurry
Kefen



Veganes Reiscurry CHF 29
mit Gemüse, Kokos, Zitrusfrüchten
und Auberginen



Glacebecher Birne Helene CHF 8

ABENDMENU

Seezungen-Hummerröllchen (N) CHF 16
Süßkartoffelcrème mit Wasabi,
Mango-Chutney und Maracuja



Karotten-Ingwercrèmesuppe
mit Erdnüssen
oder CHF 8
Bouillon
mit Ravioloni (CH)



Salat mit französischer, CHF 9
italienischer oder Joghurtsauce



Kalbsragout (CH) CHF 33
mit Karotten und Steinpilzen
Fettuccine



oder
Riesencrevetten gebraten (TH) CHF 33
an pikanter Gemüsesauce
Fettuccine



oder
Randenrisotto CHF 29
Dallenwiler Ziegenfrischkäse
Vene Kresse



oder
Matjes-Salat CHF 18
mit Apfel und Zwiebeln
Geschwellte Kartoffeln



Russischer Zupfkuchen CHF 8



SONNMATT
LUZERN

MITTAGSMENU

Seeteufel-Carpaccio (IS) mit Avocado,
Granatapfel und Basilikum
oder

CHF 12

Trofie mit Knoblauch und Vongole (I)
an Kräutersauce

CHF 16



Gebundene Griesssuppe
mit Schnittlauch
oder
Bouillon mit Backerbsen

CHF 8



Salat mit französischer,
italienischer oder Joghurtsauce

CHF 9



Fleischkäse Cordon bleu (CH)
Country Cuts
Blumenkohl gebraten

CHF 33

oder

Zanderfilet gebraten (N)
an Senf-Hollandaise
Wildreismix
Glasierte Gurken mit Dill

CHF 33

oder

Gemüse-Tartelette
mit Schnittlauch-Crème fraiche
Gemüsebulgur

CHF 29



Himbeersorbet auf Minz-Sud
mit Tonkabohnen und weissem Schokoladencrumble

CHF 8

Mittwoch, 6. November 2024

ABENDMENU

Asiatisches Pulled Pork (CH) CHF 12
mit seiner Sauce
Gebratener Bimi Broccoli



Süsskartoffel-Kokos-Suppe
mit Chips und Rahmhaube
oder
Bouillon
mit Rindfleischwürfel (CH) CHF 8



Salat mit französischer,
italienischer oder Joghurtsauce CHF 9



Wildschwein-Entrecote (AUT) CHF 33
Topinambourpüree
Spitzkohl
Kürbisecken
oder

Pochiertes Dorschfilet (IS) CHF 33
im Zitronen-Sud
Salzkartoffeln
Spitzkohl

oder

Gefüllte Aubergine CHF 29
mit Gemüse, Fetakäse
und Kräutern
Salzkartoffeln

oder

Chili con Carne CHF 18
mit roten Bohnen, Tomaten
und Sauerrahm
Ebly



Mangomousse CHF 8
mit süssem Reis



SONNMATT
LUZERN

MITTAGSMENU

Duo von der Erbse CHF 12
mit Gurke und Gartenkresse
oder
Temperierter Zander (EU) an Kräute CHF 16
Stangensellerie und Fischfumet



Randencrèmesuppe
mit geräucherter Forelle (CH)
oder CHF 8
Bouillon mit Gemüsestreifen



Salat mit französischer,
italienischer oder Joghurtsauce CHF 9



Lammhuft rosa gebraten (CH) CHF 33
an Kräuterjus
Pilzrisotto
Federkohl

oder

Felchenfilets gebraten (CH) CHF 33
an Fischrahmsauce
Rösti mit Dill
Fenchel gebraten

oder

Risotto CHF 29
mit Waldpilzen,
getrockneten Tomaten
und Lauchstroh



Zitronencreme CHF 8
mit Thymiangelee

Donnerstag, 7. November 2024

ABENDMENU

In Gin gebeizter Lachs (N) CHF 12
Wasabi-Mayonnaise
Wakame-Algen und Miso



Thai-Curry-Suppe
mit Kokosflocken
oder CHF 8
Bouillon
mit Oliventoast



Salat mit französischer,
italienischer oder Joghurtsauce CHF 9



Schweinschalsbraten (CH) CHF 33
an Portweinjus
Bratkartoffeln
Glasierte Petersilienwurzel
oder

Frittierte Calamaretti (IT) CHF 33
Limetten-Koriander-Mayonnaise
Gebratene Pimientos
Bratkartoffeln

oder

Vollkornteigwaren CHF 29
Gemüse und Kräuter

oder

Spätzli-Pfanne CHF 18
mit Röstzwiebel und Käse
Rahm, Pfeffer



Crèmeschnitte CHF 8



SONNMATT
LUZERN

MITTAGSMENU

Geräucherte Ente (F), schwarzes
Knoblauchmousse und Kürbis
oder
Spaghettini CHF 12
mit Tomaten und Aubergine CHF 16



Artischockencrèmesuppe
mit Rosmarin
oder CHF 8
Bouillon mit Brotscheiben



Salat mit französischer,
italienischer oder Joghurtsauce CHF 9



Kalbfleischwürfel (CH) CHF 33
an Zitronensauce
Tagliatelle mit Thymian
Broccoli

oder
Egglifilets gebraten (NL) CHF 33
an Mandelsauce
Reis mit Mandeln und Kräutern
Broccoli

oder
Gemüsestrudel CHF 29
an Kräutersauce
Randenpüree
Broccoli



Zwetschgensorbet auf Zwetschgenkonfit CHF 8
mit Bourbon Pfeffer

Freitag, 8. November 2024

ABENDMENU

Gedämpfte Dim Sum CHF 12
mit sautiertem Weisskohl
und marinierten Sojasprossen



Tomaten-Basilikumcrèmesuppe
mit Basilikumpesto
oder CHF 8
Bouillon
mit Kräuterflädli



Salat mit französischer,
italienischer oder Joghurtsauce CHF 9



Kalbszunge (CH) CHF 33
an Madeira-Jus
Linsen
Rotkabis-Salat

oder
Saiblingfilet pochiert (IS) CHF 33
an Holunder-Kapern-Vinaigrette
Salzkartoffeln
Mangold

oder
Tortellini quattro formaggi CHF 29
an Käserahmsauce
Kräutersalat
Gehobelter Parmesan

oder
Bündnerteller CHF 18
Landrauchschorlen (CH),
Bündnerfleisch (CH) und
Brot und Butter



Coupe Caramelitta CHF 8



SONNMATT
LUZERN

MITTAGSMENU

Gebeiztes Rind (CH) CHF 12
mit Tandoori und Quitte
oder
Crevetten (VN) im Kartoffelmantel CHF 16
Sweet-Chilisauce, Gemüsesalat



Kürbiscrèmesuppe
mit Rahm
oder CHF 8
Bouillon mit Maiskörnern



Salat mit französischer,
italienischer oder Joghurtsauce CHF 9



Kalbsschnitzel gebraten (CH) CHF 33
an Jus
Butternudeln
Randengemüse



oder
Pochiertes Schollenfilet (NL) CHF 33
an Dillrahmsauce
Randengemüse
Butternudeln



oder
Gebackene Aubergine CHF 29
Kimchi-Mayonnaise
Asiatischer Reissalat



Schokoladenmousse
mit kleinem Brownie CHF 8

Samstag, 9. November 2024

ABENDMENU

Duo vom Wasserbüffel (IT) CHF 12
mit Ananas-Minz-Pesto
und Ananas Chutney



Hummerbisque (PAZ)
mit Rahm
oder CHF 8
Bouillon
mit Reis und Tomatenwürfeln



Salat mit französischer,
italienischer oder Joghurtsauce CHF 9



Tafelspitz (CH) CHF 33
an Meerrettich-Apfelsauce
Petersilienkartoffeln
Sauerkraut



oder
St. Petersfischfilet gebraten (NZL) CHF 33
an Limettensauce
Petersilienkartoffeln
Blattspinat mit Pinienkernen



oder
Cannelloni mit Ricotta und Spinat CHF 29
im Spinat-Fond
Konfierte Cherrytomaten
Baby-Spinat



oder
Salatteller Sonnmatt CHF 18
mit Hirschtrockenfleisch (CH),
gebratenen Champignons
und gehacktem Ei



Zitronenkuchen
nach Art des Chefs CHF 8



**SONNMATT
LUZERN**

MITTAGSMENU

Banane mit Speck (CH), Buttermilch, CHF 12
Curry und Kräutern
oder
Schneekrabbe (N) CHF 16
mit Sauerrahm, Salikorn und Romanasalat



Fenchelcrèmesuppe
Gebratene Fenchelwürfel
oder CHF 8
Kraftbrühe mit Sherry und Eierstich



Salat mit französischer, CHF 9
italienischer oder Joghurtsauce



Kalbsrücken (CH) CHF 33
an Jus
Weissweinisotto
Gebratene Patisson

oder

Rindsentrecote (CH) CHF 33
an Basilikumjus
Kartoffelgratin
Ofengemüse

oder

Rotbarbe (VN) CHF 33
an Gemüse-Kräuter-Vinaigrette
Weissweinisotto
Gebratene Patisson

oder

Risotto CHF 29
mit Cherrytomaten
Rucola
Parmesanflocken



Nussschnitte CHF 8

Sonntag, 10. November 2024

ABENDMENU

Gebratene Jakobsmuscheln (NL) CHF 16
Lardo di Colonnata (I)
Süsskartoffelpüree



Maiscrèmesuppe
mit Maiskörnern
oder CHF 8
Bouillon
mit Flädli



Salat mit französischer, CHF 9
italienischer oder Joghurtsauce



Lammvoressen (CH) CHF 33
mit Curry und Aprikose
Karottencrème
Gebratene Zuchetti

oder

Nudeln an Thon-Tomatensauce (TH) CHF 33
mit Oliven und Petersilie
Getrocknete Tomaten und Croutons

oder

Kichererbsenbällchen CHF 29
an Kaffee-Sauerrahm
Orientalischer Quinoa mit Koriander

oder

Schweinswürstchen (CH) CHF 18
Senf
Weisskabis-Salat
mit Kümmel



Zwetschgen-Mascarpone-Crème CHF 8



**SONNMATT
LUZERN**

DEKLARATION GEMÄSS LDV - LEBENSMITTELDEKLARATIONSVERORDNUNG

CH	Schweiz
A	Österreich
D	Deutschland
F	Frankreich
BRA	Brasilien
NZL	Neuseeland
EU	Europäische Union
USA	Vereinigte Staaten von Amerika
N	Norwegen
TH	Thailand
SCO	Schottland
GR	Griechenland
GB	Grossbritannien
CN	China
I	Italien
IS	Island
TR	Türkei
EE	Estland
NL	Niederlande
UR	Uruguay
VN MSC	Vietnam
ESP	Spanien
DK	Dänemark

Fleischprodukte mit der Herkunftsbezeichnung BRA, UR, HU, F, N, USA, NZL können mit Hormonen und/oder Antibiotika oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.