SONNMATT
LUZERN

Montag, 30. Juni 2025

MITTAGSMENU

Ziegenkäse mit Speck (CH) CHF 12
und Honig, auf Rucola
oder
Quiche Lorraine CHF 16

***

Wildkräutercrèmesuppe
Rahmhaube
oder CHF 8
Bouillon mit Backerbsen

***

Salat mit französischer, CHF 9
italienischer oder Joghurtsauce

***

Schweinsfilet (CH) im Teig CHF 33
mit Trüffel an Portweinsauce
Feine Nudeln
Kohlrabigemüse mit Kräutern

oder

Regenbogenforelle gebraten (CH) CHF 33
an Nussbutter
Feine Nudeln
Champignons und Artischocken

oder

Auberginen-Piccata CHF 29
Rosmarin-Polenta
an Glace de legumes
mit Pesto rosso und Röstzwiebeln

***

Coupe Aprikose CHF 8
mit Rahm

ABENDMENU

Mariniertes Lammnierstück (NZL) CHF 12
mit Pak Choi, Rettich
und Radieschen

***

Zucchetti-Limetten Kaltschale
mit Kokosflocken
oder CHF 8
Bouillon
mit Portwein und Selleriestreifen

***

Salat mit französischer, CHF 9
italienischer oder Joghurtsauce

***

Entenbrustragout (F) CHF 33
an Soja-Sesamsauce
Jasminreis
Gebratener Orangen-Fenchel

oder

Steinbuttfilet gebraten (NL) CHF 33
an Pernodsauce
Salzkartoffeln mit Petersilien-Emulsion
Gebratener Orangen-Fenchel

oder

Spaghettini CHF 29
an Sommerkräuterpesto
und Burrata

oder

Wienerli (CH) CHF 18
Kartoffelsalat
Brot und Senf

***

CHF 8
Tobleronemousse mit Cassis
und caramelisierten Nüssen

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. 8,1 % Mehrwertsteuer (Preisänderungen jederzeit vorbehalten)

SONNMATT
LUZERN

Dienstag, 1. Juli 2025

MITTAGSMENU

Portulaksalat mit Blaubeeren, Radieschen und Frühlingszwiebeln, an Ahorndressing — CHF 12
oder
Kaninchenfilet (CH) mit Labneh an Brombeerjus — CHF 16

***

Aprikosen-Kaltschale mit Zitronenthymian
oder
Bouillon mit Kräuterflädli — CHF 8

***

Salat mit französischer, italienischer oder Joghurtsauce — CHF 9

***

Kalbsvoressen (CH) mit Zwiebeln, Trockenreis, Glasierte Karottenstäbchen — CHF 33

oder

Gebratener Adlerfisch (F) an Dillschaum mit Nussöl, Trockenreis, Glasierte Karottenstäbchen — CHF 33

oder

Weisswein-Risotto mit Erdbeeren, grobem Pfeffer und Rucola — CHF 29

***

Joghurtmousse an süssem Nusspesto — CHF 8

ABENDMENU

Jakobsmuscheln (JPN) an Orangensauce mit Zuckerschoten, Kumquat-Chutney — CHF 16

***

Französische Zwiebelsuppe, Käsetoast
oder
Bouillon mit Gemüseblättchen — CHF 8

***

Salat mit französischer, italienischer oder Joghurtsauce — CHF 9

***

Rindsfiletwürfel (CH) an Whiskyrahmsauce, Nudeln, Zucchettigemüse — CHF 33

oder

Zanderfilet gebraten (EU) an Meerrettichsauce, Salzkartoffeln mit Apfel-Chutney, Zucchettigemüse — CHF 33

oder

Veganer Süsskartoffel-Strudel an Lauch-Birnenragout mit grüner Majoranmilch und scharfem Lauchöl — CHF 29

oder

Apfel-Brombeerwähe mit Rahm — CHF 18

***

Tonkabohnencrème mit Rahm — CHF 8

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. 8,1 % Mehrwertsteuer (Preisänderungen jederzeit vorbehalten)

SONNMATT
LUZERN

Mittwoch, 2. Juli 2025

MITTAGSMENU

Taubenbrust (F) mit Orange und Kakao, Randen-Variation — CHF 12
oder
Ravioli mit Tomaten-Mozzarellafüllung an Basilikumöl — CHF 16

***

Erbsen-Kaltschale mit Thai-Basilikum
oder
Bouillon mit Reis — CHF 8

***

Salat mit französischer, italienischer oder Joghurtsauce — CHF 9

***

Lammgigot (NZL) an Rosmarinjus
Bäckerinnenkartoffeln
Peperonigemüse — CHF 33

oder

Gebratenes Lachsfilet (N) an Nussbutter-Hollandaise
Oliven-Couscous
Spinat — CHF 33

oder

Vollkornspaghetti an Olivenöl, Knoblauch, Chili und Cipolotti
Gebratene Steinpilze — CHF 29

***

Kokosglace mit Mangokompott und Schokolade — CHF 8

ABENDMENU

Ceviche vom Trüschenfilet mit Schalotten, Koriander, Orange Limette und Peperoncini — CHF 12

***

Weissweinschaumsuppe mit Bündnerfleischwürfeln (CH)
oder
Bouillon mit Kalbfleischklösschen (CH) — CHF 8

***

Salat mit französischer, italienischer oder Joghurtsauce — CHF 9

***

Trutenschnitzel (CH) an Estragonsauce
Venere-Risotto
Blumenkohl — CHF 33

oder

Saiblingsfilet (IS) gebraten mit Tomaten-Kräuter-Tapenade an Basilikumsauce
Venererisotto und Blumenkohl — CHF 33

oder

Gemüse-Caponata mit frischen Pilzen und einer Frischkäsepraline im Pumpernickel-Mantel — CHF 29

oder

Tomatensalat mit Burrata und Rohschinken (CH) an Passionsfrucht-Vinaigrette — CHF 18

***

Schokoladen-Schnitte mit Amarettokirschen — CHF 8

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. 8,1 % Mehrwertsteuer (Preisänderungen jederzeit vorbehalten)

SONNMATT
LUZERN

Donnerstag, 3. Juli 2025

MITTAGSMENU

Grillierter Scampi (IT) auf Rindstatar (CH) CHF 12
mit eingelegter Zitrone und Kartoffel
oder
Röstipastetli gefüllt mit Hackfleisch (CH) CHF 16
Kräuter und Philadelphia

***

Tomaten-Kaltschale mit Gin
Feine Basilikumstreifen
oder CHF 8
Bouillon mit Gemüsepaysanne

***

Salat mit französischer, CHF 9
italienischer oder Joghurtsauce

***

Geschmorte Kalbsschulter (CH) CHF 33
mit Zitrone und Oliven
Gemüserisotto
Gebratener Sellerie

oder

Felchenfilets (CH) in Lorbeermilch CHF 33
an Weissweinsauce
Salzkartoffeln
Sellerie

oder

Kartoffel-Tätschli CHF 29
an Kräuter-Weissweinsauce
Selleriepüree

***

Weisses Schokoladenmousse CHF 8
mit Erdbeerkompott

ABENDMENU

Geräuchertes Forellenfilet (DK) CHF 12
Fenchelsalat mit Sauerrahm,
Dill und Ananas

***

Blumenkohlcrèmesuppe
mit Safranrahm und Cashewnüssen
oder CHF 8
Bouillon
mit Kräutern

***

Salat mit französischer, CHF 9
italienischer oder Joghurtsauce

***

Schweinskotelett (CH) CHF 33
mit Kräuterbutter
Griessnocken nach römischer Art
Gebratener Bimi Broccoli

oder

Gebratenes Eglifilet (CH) CHF 33
an Zitronen-Beurre Noisette
Quinoa
Gebratener Bimi Broccoli

oder

Griessnocken nach römischer Art CHF 29
mit Parmesan überbacken
Sautierte Cherrytomaten
Schwarze Oliven

oder

Käseteller CHF 29
mit Dörrfrüchten und Nüssen
Geschwellte Kartoffeln
Butter

***

Brombeer-Streuselkuchen CHF 8

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. 8,1 % Mehrwertsteuer (Preisänderungen jederzeit vorbehalten)

SONNMATT
LUZERN

Freitag, 4. Juli 2025

MITTAGSMENU

Vitello Tonnato (ES) CHF 12
Kalbfleisch (CH), Thunfisch (ES) und Kapern
oder
Lauwarme Flusskrebse (CHN) CHF 16
auf Sauerampfercrème und Granatapfelkerne

***

Gazpacho Andaluz
mit Peperoniwürfeln
oder CHF 8
Bouillon mit Erbsen

***

Salat mit französischer, CHF 9
italienischer oder Joghurtsauce

***

Wiener Schnitzel (CH) CHF 33
Pommes Frites
Erbsen mit Perlzwiebeln

oder

Lachsforellenfilet gebraten (I) CHF 33
mit Holunder-Vinaigrette
Farbiger Sommersalat
und Beeren

oder

Asiatische Nudelpfanne CHF 29
mit Gemüse, Sojasauce
und Macadamia-Nüssen

***

Süssmostcrème CHF 8
mit caramelisierten Apfelwürfel und
Rahm

ABENDMENU

Pochierte Wachtelroulade (CH) CHF 12
Safran-Karotten, Erdbeeren
und Pfeffer

***

Thai-Currysuppe
mit gebratenen Crevettenwürfeln (VN)
oder CHF 8
Bouillon mit Ravioli

***

Salat mit französischer, CHF 9
italienischer oder Joghurtsauce

***

Lammfiletragout "Madras" (NZL) CHF 33
an Currysauce
Gemüse-Butterreis mit Kräutern
Wokgemüse

oder

Rougetfilet gebraten (NL) CHF 33
an Passionsfruchtsauce
Gemüse-Butterreis mit Kräutern
Wokgemüse

oder

Fried Bulgur CHF 29
mit Gemüsestreifen, Harissa,
Limette, Petersilie, Cipolotti
und gebratenem Spiegelei

oder

Kalter Bratenteller (CH) CHF 18
Remouladensauce
Gemischter Salat

***

Stracciatellamousse CHF 8

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. 8,1 % Mehrwertsteuer (Preisänderungen jederzeit vorbehalten)

SONNMATT
LUZERN

Samstag, 5. Juli 2025

MITTAGSMENU

Rosa Lachswürfel (N) CHF 12
Randen-Tzatziki und Apfel
oder
Tsukane - Japanisches Fleischbällch CHF 16
mit Kanzuri-Dip (CH)

***

Geeiste Pilz-Essenz
mit Nüssen, Kräutern
oder CHF 8
Bouillon mit Selleriewürfeln

***

Salat mit französischer, CHF 9
italienischer oder Joghurtsauce

***

Kalbsgeschnetzeltes (CH) CHF 33
an Pilzrahmsauce
Kartoffelstock
Kefen mit Schalotten

oder

Gebratenes Seeteufelfilet (NL) CHF 33
an Schalottensauce
Gebratene Maisschnitte
Kefen mit Schalotten

oder

Brüsseler in Portwein geschmort CHF 29
Kichererbsenmousseline
mit Nüssen, Kräutern
und Croutons

***

Rosmarin Panna Cotta CHF 8
Himbeerpüree

ABENDMENU

Casarecce mit Safranschaum CHF 16
an Hummer-Bolognese (CA)

***

Karotten-Orangen Kaltschale
mit Orangenfilets und Dill
oder CHF 8
Bouillon
mit Backerbsen

***

Salat mit französischer, CHF 9
italienischer oder Joghurtsauce

***

Schweinebauch (CH) CHF 33
an Biersauce
Kartoffelgratin
Speckbohnen (CH)

oder

Penne mit Gemüse und CHF 33
sautierten Fischstreifen (VN, NL, IS)
an Parmesansauce
Schnittlauch-Buttermilch und Öl

oder

Kartoffel-Gnocchi CHF 29
an rotem Thaicurry
Gebratener Chinakohl
und Nüsse

oder

Minestrone nach Art des Hauses CHF 18
mit Speck (CH), roten Bohnen,
Wurzelgemüse und Penne

***

Hausgemachte gefüllte Berliner CHF 8

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. 8,1 % Mehrwertsteuer (Preisänderungen jederzeit vorbehalten)

SONNMATT
LUZERN

Sonntag, 6. Juli 2025

MITTAGSMENU

Mediterrane Gemüse-Terrine CHF 12
auf Basilikum-Pesto und
oder
Tatar von Rauchlachs (N) CHF 16
mit Tomate und Wassermelone

***

Mandel-Knoblauchsuppe
mit Orangeöl und geräuchte Forelle (DK)
oder CHF 8
Essenz von Kombualgen und Bonito
mit Vongole (VN) und Wakame

***

Salat mit französischer, CHF 9
italienischer oder Joghurtsauce

***

Gebratene Maispoularde (CH) CHF 33
an Pinot-Grigio-Sauce
Butternudeln
Rahmlauch

oder

Kalbskarreebraten (CH) CHF 33
an kräftigem Jus
Rotweinrisotto
Rahmlauch

oder

Wolfsbarschfilet gebraten (VN) CHF 33
an Pinot-Grigio-Sauce
Butternudeln
Rahmlauch

oder

Pochierter Baby-Fenchel CHF 29
Buchweizen
mit Randen an XO-Sauce
Sanddorngel

***

Pralinen-Parfait mit Walnusskrokant, CHF 8
Minzpesto und Rahm

ABENDMENU

Rührei mit Kalbsleber (CH) CHF 16
an Madeirasauce
Rhabarberwürfeli

***

Maiscrèmesuppe
mit Maiskörnern
oder CHF 8
Bouillon
mit Blätterteigkissen

***

Salat mit französischer, CHF 9
italienischer oder Joghurtsauce

***

Wiener Backhendl CHF 33
Pouletstücke paniert (CH)
Petersilienkartoffeln
Preiselbeeren

oder

Meerbarbenfilet gebraten (VN) CHF 33
mit Oliven, Tomaten
und Kapern
Spaghettini an Zitronensauce

oder

Fusilli mit Gemüsestreifen, CHF 29
Sommer-Steinpilze,
Muskatblüten und Petersilie

oder

Pappardelle mit gebratenen CHF 29
Trauben und Chicoree rosso
Parmesanspäne

***

Kirsch-Roulade CHF 8
mit Kirschen-Chutney und Rahm

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. 8,1 % Mehrwertsteuer (Preisänderungen jederzeit vorbehalten)

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.