



SONNMATT LUZERN

Herbst 2026

Genuss mit Weitblick



Kurhotel & Residenz





Liebe Freundinnen und Freunde von Sonnmatt

Der Herbst lädt dazu ein, zur Ruhe zu kommen und neue Energie zu schöpfen. Auf Sonnmatt verbinden wir diese Jahreszeit mit Erholung, Genuss und inspirierenden Begegnungen.

Ein wichtiger Bestandteil dieses Wohlbefindens ist unsere Kulinarik. Mit Raphael Bucher als neuem Küchenchef und Christoph Wälchli als Sous-Chef übernehmen zwei Köche die Verantwortung, die unsere Philosophie schon seit Jahren mittragen. In dieser Ausgabe erzählen sie, wie sie Genuss, Qualität und Gesundheit jeden Tag aufs Neue miteinander verbinden.

Ebenso wichtig sind die geistigen Impulse. Unser Herbstprogramm führt Sie zu spannenden Persönlichkeiten und bewegenden Geschichten: Erfahren Sie mehr über die Päpstliche Schweizergarde oder begegnen Sie Ralph Wicki, der über viele Jahre die Stimme des SRF-«Nachtsclubs» war. Ich freue mich darauf, Sie bei uns begrüßen zu dürfen – sei es zu einem inspirierenden Vortrag, einem genussvollen Essen oder einem erholsamen Aufenthalt hoch über Luzern.

Herzliche Grüsse

Urs Niffeler

und das Sonnmatt-Team



Bild: © Annick Ramp, NZZ



Das Regierungssystem der Schweiz – spezieller als man denkt

Vortrag und Diskussion, Professor Walter Thurnherr

Dienstag, 29. September 2026, 15.00 Uhr

Das politische Regierungssystem der Schweiz ist etwas Besonderes: Eine Kollegialregierung mit sieben Ministern statt mit 15 bis 25, ohne eigentlichen Premierminister und ohne weitreichende abschliessende Kompetenzen. Dazu kommen die direkte Demokratie, die Neutralität, eine zurückhaltende Aussenpolitik und das Parlament mit dem Recht, in die Tätigkeit des Bundesrats einzugreifen. Das macht die Arbeitsweise der Landesregierung bisweilen unübersichtlich und schwierig zu verstehen. Erst mit der Zeit merkt man, dass unser politisches System – neben einigen Risiken – über sehr grosse Vorteile verfügt.

Walter Thurnherr, *1963 in Wohlen, studierte theoretische Physik an der ETH Zürich und trat 1989 in den diplomatischen Dienst des Eidg. Departments für auswärtige Angelegenheiten ein. Von 2015 bis 2023 war er als Bundeskanzler der Stabschef der Schweizer Regierung. Nach seinem Rücktritt schrieb er das Buch «Wie der Bundesrat die Schweiz regiert und weshalb es trotzdem funktioniert». Heute ist Walter Thurnherr Dozent an der ETH Zürich.

Inhalt

Vortrag und Diskussion zum Thema

Anschliessend Apéro im Beisein des Referenten



Eintritt kostenlos, Anmeldung via QR-Code erforderlich

Alternativ erreichen Sie uns telefonisch unter +41 (0)41 375 32 32.





Und was kommt jetzt, Raphael Wicki?

Ein Gespräch zwischen «Nachtclub»-Moderator Ralph Wicki und Karl Bühlmann

Dienstag, 8. Oktober 2026, 15.00 Uhr

Am 27. August verabschiedete sich Ralph Wicki nach seiner letzten «Nachtclub»-Sendung auf Radio SRF 1 in den Ruhestand. Über viele Jahre hinweg begleitete er Abend für Abend rund 200'000 Hörerinnen und Hörer mit seiner ruhigen, vertrauensvollen Stimme. Er hörte zu, dachte mit, zeigte Verständnis und ermutigte Menschen, ihre Geschichten und Sorgen zu teilen.

Doch kann jemand, der den Kontakt zu Menschen so sehr liebt und lebt, seine Rolle als Seelentröster einfach ablegen? Was kommt nach einer so prägenden Radiokarriere? Und schreibt er nun tatsächlich seine Biografie mit dem Titel «Immer wieder neu anfangen»?

Ralph Wicki, geboren 1961, verbrachte seine Kindheit und Jugend in Luzern, absolvierte die Matura in Immensee und studierte zunächst Medizin, später Medienwissenschaften. Seine journalistische Laufbahn begann bei Radio extra Bern. Es folgten Stationen bei Radio 32 Solothurn und Radio 105 Muttenz, bevor er 2001 zu Schweizer Radio DRS stiess. Ab 2010 war er Redaktor der Musik-Rubrik «Wicki und die starken Worte», seit 2014 moderierte er von Dienstag bis Donnerstag den «Nachtclub».

Inhalt

Gespräch zum Thema

Anschliessend Apéro im Beisein der Referentin



Eintritt kostenlos, Anmeldung via QR-Code erforderlich

Alternativ erreichen Sie uns telefonisch unter +41 (0)41 375 32 32.





Die Schweizergarde in Rom – Tradition trifft Moderne

Vortrag und Diskussion, Oberst Christoph Graf
Dienstag, 17. November 2026, 15.00 Uhr

Seit 1506 schützt die Päpstliche Schweizergarde den Papst und seine Residenz. Die farbenprächtigen Renaissance-Uniformen und das Motto «Acrier et fideliter» («tapfer und treu») stehen bis heute für ihre lange Tradition. Gleichzeitig ist die Garde eine professionell ausgebildete und modern ausgerüstete Schutztruppe.

Oberst Christoph Graf, geboren 1961 in Pfaffnau, trat 1987 in die Päpstliche Schweizergarde ein und ist seit 2015 deren Kommandant. Während seiner Laufbahn war er unter anderem für die Ausbildung der Rekruten, die Personaleinsatzplanung und als Vizekommandant für die Führung des Korps verantwortlich. Heute steht er an der Spitze der ältesten Armee der Welt.

In seinem Vortrag spannt Christoph Graf den Bogen von der bewegten Geschichte der Schweizergarde über ihren heutigen Auftrag bis zu den Herausforderungen der Zukunft. Er spricht über Werte wie Treue, Dienst und Gemeinschaft, berichtet vom geplanten Neubau der Kaserne und erzählt persönliche Anekdoten aus fast 40 Jahren im Dienst unter den Päpsten Johannes Paul II., Benedikt XVI., Franziskus und Leo XIV.

Inhalt

Vortrag und Diskussion zum Thema
Anschliessend Apéro im Beisein des Referenten



Eintritt kostenlos, Anmeldung via QR-Code erforderlich

Alternativ erreichen Sie uns telefonisch unter +41 (0)41 375 32 32.



Raphael Bucher
Küchenchef

Kulinarik auf Sonnmatt:

Genuss, der guttut

Frische Zutaten, regionale Produkte und viel Leidenschaft prägen die Küche auf Sonnmatt. Mit Raphael Bucher als neuem Küchenchef und Christoph Wälchli als Sous-Chef übernehmen zwei langjährige Mitarbeitende die kulinarische Verantwortung. Sie führen die bewährte Philosophie mit neuen Ideen weiter.



Christoph Wälchli
Sous-Chef

Kurz vor dem Mittag herrscht in der Küche auf Sonnmatt Hochbetrieb. Während auf der einen Seite Rehrücken für die Herbstkarte vorbereitet wird, entstehen wenige Meter weiter fein abgestimmte Menüs für Reha-Patientinnen und -Patienten. Genuss und Gesundheit gehen hier Hand in Hand – und genau darin liegt die besondere Stärke der Küche. Sie verbindet kulinarische Qualität mit ernährungsmedizinischer Kompetenz und trägt damit wesentlich zum Wohlbefinden der Gäste bei.

Zwei Köche, eine Philosophie

Seit diesem Sommer trägt Raphael Bucher als neuer Küchenchef die kulinarische Gesamtverantwortung. Unterstützt wird



er von Sous-Chef Christoph Wälchli. Gemeinsam führen sie eine Küche, die sie seit Jahren prägen und deren Philosophie sie verinnerlicht haben. Raphael Bucher ist seit vier Jahren Teil des Küchenteams. Seine Laufbahn führte ihn zuvor unter anderem in die Luzerner Spitzenhäuser Hotel des Balances, Grand Hotel National sowie das Art Déco Hotel Montana. Nun steht der 34-Jährige an der Spitze eines rund 30-köpfigen Teams.





«Was mir auf Sonnmatt besonders gefällt, ist die Vielseitigkeit.» Denn natürlich: Hotel-, Kur- und Residenzgäste sowie Patientinnen und Patienten der Rehaklinik von ZURZACH Care bringen ganz unterschiedliche Bedürfnisse mit – und genau darin liegt für Raphael Bucher der besondere Reiz seiner Aufgabe. «Wir decken praktisch alles ab, von gutbürgerlichen Klassikern bis zu modern interpretierten Gerichten mit asiatischem Einfluss. Genau das macht unsere Aufgabe so spannend.»

Mehr als eine Mahlzeit

Das Gesundheitsbewusstsein endet auf Sonnmatt nicht in den Therapieräumen oder im Wellnessbereich. Das Küchenteam arbeitet eng mit Ernährungsberatung, Logopädie und den



medizinischen Fachpersonen zusammen. Ob eiweissreiche Aufbaukost, spezielle Diäten oder individuell angepasste Kostformen: Die Küche verbindet ernährungsmedizinische Kompetenz mit kulinarischem Anspruch. Diese Mischung ist es, die Christoph Wälchli besonders an seiner Aufgabe reizt. Der ausgebildete Diätkoch bringt langjährige Erfahrung aus Spitälern und Altersheimen mit und sorgt dafür, dass kulinarischer Genuss und medizinische Anforderungen ideal miteinander verbunden werden. Er weiss: «Für eine gute Genesung braucht es die richtigen Speisen.»



Bild: © ronson gmbh, ronson.ch





Der Geschmack von Zuhause

Ebenfalls wichtig sind die Emotionen, die gutes Essen auslösen kann. «Wir sind täglich im Haus unterwegs und kommen mit unseren Gästen ins Gespräch», erzählt Christoph Wälchli. «Dabei hören wir oft Wünsche nach Gerichten wie Fotzelschnitten, Griessschnitten oder Griesschöpfli – Speisen, die Erinnerungen an früher wecken.» Deshalb finden sich zusätzlich auf der Abendkarte bewusst auch einfache, traditionelle Schweizer Gerichte. Denn manchmal bedeutet ein vertrautes Lieblingsgericht weit mehr als eine Mahlzeit: Es weckt Erinnerungen, vermittelt Geborgenheit und schenkt ein Stück Zuhause. «Unser Anspruch ist es, möglichst alle Bedürfnisse abzudecken.»

So unterschiedlich das Angebot auf Sonnmatt auch ist, die Philosophie des Küchenteams ist klar: Regionalität und Saisonalität prägen die Küche ebenso wie Offenheit für neue Ideen. Schweizer Fleisch, Gemüse vom Biohof Unternährer nebenan und saisonale Spezialitäten bilden die Basis, gleichzeitig finden immer wieder moderne Einflüsse und kreative Kombinationen ihren Weg auf die Teller. Im Herbst gehören dazu selbstverständlich auch Wildgerichte mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut und weiteren saisonalen Beilagen. Doch ganz egal, was gerade auf dem Menüplan steht: «Am wichtigsten ist, dass unsere Gäste nach jedem Essen zufrieden aufstehen – und gerne wiederkommen», betont Küchenchef Raphael Bucher.

Mit allen Sinnen geniessen

Reservieren Sie unter info@sonnmatt.ch
oder telefonisch unter 041 375 32 32





Drei Restaurants, drei Genusswelten

Restaurant Pilatus

Marktküche auf hohem Niveau: Das elegante Jugendstilrestaurant ist die erste Adresse für saisonale Menüs und kreative À-la-carte-Gerichte – frisch, regional und mit viel Liebe zum Detail zubereitet.

Restaurant Rigi

Nebst dem kulinarischen Mittags- und Abendangebot ist dies auch der Treffpunkt im Herzen von Sonnmatt. Ob Kaffee und Kuchen, ein leichter Lunch oder ein Apéro auf der sonnigen Terrasse – hier stehen Genuss und Begegnung im Mittelpunkt.

Restaurant Panorama

Genuss mit Aussicht: Das ebenfalls öffentliche Restaurant in der Residenz begeistert mit einem einzigartigen Blick auf den Vierwaldstättersee und die Alpen. Beliebt sind die sonntäglichen 5-Gang-Mittagsmenüs.



Bild: © ronson gmbh, ronson.ch





Stimmungsvolle Momente

Weihnachten und Neujahr auf Sonnmatt

Sonntag, 20. Dezember 2026 bis Sonntag, 3. Januar 2027

Erleben Sie festliche Dekorationen, köstliche Spezialitäten und ein inspirierendes Kulturprogramm in einem Ambiente voller Herzlichkeit. Lassen Sie sich von der Advents- und Festtagszeit auf Sonnmatt verzaubern.

Ab Sonntag, 20. Dezember 2026

Sie wählen Ihr An- und Abreisedatum individuell. Bitte beachten Sie, dass über die Festtage eine Mindestbuchung von vier Nächten gilt. Wir freuen uns auf Sie.

4 Nächte inkl. Halbpension und den Festtagsmenues

Eine Person im Einzelzimmer

ab CHF 1'480

Zwei Personen im Doppelzimmer

ab CHF 2'660

Sonnmatt Luzern

Kurhotel & Residenz

Sonnmatt 1
CH-6000 Luzern 6
Telefon +41 (0)41 375 32 32
info@sonnmatt.ch
www.sonnmatt.ch

