



**SONNMATT
LUZERN**

Montag, 1. Dezember 2025

MITTAGSMENU

Wachtelroulade (F) CHF 12

Variation von der Schwarzwurzel
oder

Gefülltes Pastetli mit Pilzragout
an Calvadosrahmsauce CHF 16



Knoblauchsuppe
mit Brotcroutons
oder CHF 8
Bouillon
mit Flädli



Salat mit französischer,
italienischer oder Joghurtsauce CHF 9



Kalbssteak (CH) CHF 33
an Thymianjus
Sellerierisotto
Glasierter Babykarotten

oder

Gebratenes Mahi-Mahi Filet (LKA) CHF 33
an Basilikum-Öl
Sellerierisotto
Glasierter Babykarotten

oder

Pasta des Hauses CHF 29
an Tomatensalsa
Parmesanspähne



Kürbis-Tarte CHF 8
mit Rahm und Pekannüssen

ABENDMENU

Variation von Mais CHF 12



Bratsuppe
mit Petersilie
oder CHF 8
Bouillon
mit Pilzen



Salat mit französischer,
italienischer oder Joghurtsauce CHF 9



Geschmorte Schweinshaxe (CH) CHF 33
mit Pflaumen und Tomaten
Kartoffelpüree
Kürbisgemüse

oder

Gebratener Heilbutt (EU) CHF 33
an Senfsauce
Salzkartoffeln mit Dill
Kürbisgemüse

oder

Penne Cinque Pi CHF 29
mit Tomate, Petersilie, Pfeffer,
Rahm und Parmesan

oder

Frisch gebackene Pancakes CHF 18
mit Ahornsirup,
Banane und Blaubeeren



Marroni-Schokoladenschnitte CHF 8
mit Rahm und Preiselbeeren



**SONNMATT
LUZERN**

Dienstag, 2. Dezember 2025

MITTAGSMENU

Variation von der Crevette (VN) mit Miso, Soja und Erdnüssen oder Medaglioni Oliven-Hummus mit Randen und Kichererbsen	CHF 12 CHF 16
--	----------------------



Selleriecrèmesuppe mit Stangensellerie oder Bouillon mit Karottenstreifen	CHF 8
---	-------



Salat mit französischer, italienischer oder Joghurtsauce	CHF 9
---	-------



Rindfleisch "Daube de boef" (CH) an Schmorsauce Spätzli Rotkohl	CHF 33
--	--------

oder

Gebratenes Forellenfilet (I) an Weissweinsauce Casarecce mit Waldpilzen	CHF 33
---	--------

oder

Casarecce mit Bergkäse, Waldpilzen, Nüssen und Croutons	CHF 29
---	--------



Schokoladen-Limetten-Kuchen mit Sauerrahmglace	CHF 8
---	-------

ABENDMENU

Mini-Frühlingsrolle Zitronengras-Reiscrème Gebratene Okra mit Knoblauch	CHF 16
---	--------



Steinpilzcrèmesuppe mit gerösteten Steinpilzwürfeln oder Bouillon mit Griessnocken	CHF 8
--	-------



Salat mit französischer, italienischer oder Joghurtsauce	CHF 9
---	-------



Perlhuhnbrust (CH) an Cheddarsauce Tagliatelle Grüne Bohnen	CHF 33
--	--------

oder

Indisches Black Tiger Curry (VN) an Limettenschaum Gemüse-Jasminreis Erdnüsse	CHF 33
--	--------

oder

Vegetarisches paniertes Schnitzel an Tonkatsu-Sauce Gemüse-Jasminreis	CHF 29
---	--------

oder

Feigen mit Parmaschinken (I) Schwarze Oliven Parmesancreme Artischocken	CHF 18
--	--------



Birnenstrudel mit Joghurtglace und Rahm	CHF 8
--	-------



**SONNMATT
LUZERN**

Mittwoch, 3. Dezember 2025

MITTAGSMENU

Nüsslisalat mit Speck (CH),
Ei und Croutons
oder

CHF 12

Onsen-Ei auf Selleriepüree
Pumpnickelcrunch und Nussbutter

CHF 16



Karotten-Orangen-Crèmesuppe
mit Quinoa-Pops
oder
Bouillon
mit Kräutern

CHF 8



Salat mit französischer,
italienischer oder Joghurtsauce

CHF 9



Geschnetzeltes Kalbfleisch (CH)
nach Zürcher Art
Bratkartoffeln mit Petersilie
Glasierter Pfälzerkarotten

CHF 33

oder

Gebratenes Lachsfilet (N)
an Honig-Dill-Sauce
Bratkartoffeln mit Petersilie
Glasierter Pfälzerkarotten

CHF 33

oder

Linsen-Dal
mit Spinat und Tofu
Koriander-Kresse-Salat

CHF 29



Variation von der Mandarine
und Schokolade

CHF 8

ABENDMENU

Mousse aus geräucherter Forelle (CH)
Gurken, Sauerrahm
und rosa Pfeffer

CHF 12



Crèmesuppe von der Rübe
mit Dill und Mangold
oder
Bouillon
mit Reiseinlage

CHF 8



Salat mit französischer,
italienischer oder Joghurtsauce

CHF 9



Kalbsvoressen (CH)
nach Wiener Art
Tagliatelle

CHF 33

oder

Spaghetti alla Carbonara
mit Speck (CH),
Parmesan, Ei,
Rahm und Pfeffer

CHF 33

oder

Orientalischer
Linsen-Reis-Eintopf
mit Joghurt

CHF 29

oder

Bunte vegane Salatbowl
Knackiger Salat mit Sprossen
Favabohnen, Mais, Avocado
Gurken und Kichererbsen

CHF 18



Kokos-Panna Cotta
mit Mango und Kokoschips

CHF 8



**SONNMATT
LUZERN**

MITTAGSMENU

Edamame-Papayasalat CHF 12
mit Granatapfel und Wasabikernen
oder
Gebratene Riesengarnelen (VN) CHF 16
Asia-Gemüse-Salat und Sesam-Mayonnaise



Marroni-Crèmesuppe
mit Preiselbeeren
oder CHF 8
Bouillon
mit Rollgersten



Salat mit französischer, CHF 9
italienischer oder Joghurtsauce



Brasato (CH) CHF 33
an Rotweinsauce
Parmesanrisotto
Glasierter Rosenkohl

oder

Spanische Reispfanne CHF 33
mit gebratenen Calamaretti (DK)
Safran und Gemüse

oder

Gemüse-Reispfanne CHF 29
mit Safran, Tomaten
und Kräutern



Birnen Dessert CHF 8
mit Thymian

Donnerstag, 4. Dezember 2025

ABENDMENU

Geräucherte Entenbrust (F) CHF 12
mit Zwetschgen und Joghurt
an Radieschen-Vinaigrette



Crèmesuppe von weissen Bohnen
mit Speckeinlage (CH)
oder CHF 8
Bouillon
mit weissen Bohnen



Salat mit französischer, CHF 9
italienischer oder Joghurtsauce



Grilliertes Lammrack (NZL) CHF 33
Ofenkartoffel
Kräuter-Sauerrahm
Farbiges Ofengemüse

oder

Gebratener Rotbarsch (IS) CHF 33
an Kapern-Tomatenbutter
Bulgur
Saubohnen

oder

Kicherbsenburger CHF 29
Ofenkartoffel
Kräuter-Sauerrahm
Farbiges Ofengemüse

oder

Kaiserschmarrn CHF 18
mit Apfelmus und Zwetschgen
Quarkcrème und Puderzucker



Tobleronemousse CHF 8
mit Cantuccini



**SONNMATT
LUZERN**

Freitag, 5. Dezember 2025

MITTAGSMENU

Caesar Salad nach Art des Hauses CHF 12
mit Pouletstreifen (CH)

oder
Samosas mit Gemüse, CHF 16
Karotten-Ingwercreme und Reis



Blumenkohlsuppe
mit gebratenem Blumenkohl
oder CHF 8
Bouillon
mit Eierfäden



Salat mit französischer, CHF 9
italienischer oder Joghurtsauce



Gefüllter Schweinshalsbraten (CH) CHF 33
mit Dörrfrüchten
Zitronenpolenta
Steckrüben

oder
Gebratener Knurrhahn (NL) CHF 33
an Balsamicoreduktion
Zitronenpolenta
Steckrüben

oder
Gefüllte Peperoni CHF 29
mit Quinoa,
Gemüsewürfeln
und Fetakäse



Joghurtglace CHF 8
mit Blaubeerkompott

ABENDMENU

Gebeizter Saibling (IS) CHF 12
mit Kräutern



Brunnenkressecremesuppe
mit Rahmhaube
oder CHF 8
Bouillon
mit Schnittlauch



Salat mit französischer, CHF 9
italienischer oder Joghurtsauce



Coq au Vin geschmort (CH) CHF 33
Linguine
Blattspinat

oder

Zanderfilet gebacken (EU) CHF 33
Sauce Rouille
Salzkartoffeln mit Schnittlauch
Blattspinat

oder

Planted Gulasch CHF 29
Linguine
Blattspinat

oder

Vogelheu CHF 18
mit Ei und Rahm
Apfelkompott



Lebkuchen CHF 8
mit Rahm und Birnel



**SONNMATT
LUZERN**

Samstag, 6. Dezember 2025

MITTAGSMENU

Randen-Orangensalat
mit Stilton und Portulak
oder
Gezupfter Schweinsbraten (CH)
Coleslaw-Salat

CHF 12

CHF 16



Asiatische Misosuppe mit Gemüse,
Poulet (CH) und Nudeln
oder
Bouillon
mit Nudeln

CHF 8



Salat mit französischer,
italienischer oder Joghurtsauce

CHF 9



Kalbskotelett gebraten (CH)
an Jus
Pommes Frites
Bohnencassoulet

CHF 33

oder

Felchenfilet gebraten (CH)
mit mediterraner Garnitur
Basmatireis
Bohnencassoulet

CHF 33

oder

Bramatapolenta
mit marinierten Tomatenwürfeln
und Haselnusssauce

CHF 29



Caramelisierte Apfelschnitze
und Fiori di Latte Glace

CHF 8

ABENDMENU

Gemüserollen im Reispapier
Avocadocrème und Sushi-Ingwer

CHF 12



Apfel-Meerrettich-Crèmesuppe
mit Apfel-Chutney
oder
Klare Pilzessenz
mit Champignonstreifen

CHF 8



Salat mit französischer,
italienischer oder Joghurtsauce

CHF 9



Schweinsfilet (CH)
an Ras el Hanout-Jus
Couscous mit Gemüsewürfel
Gebratene Zucchini

CHF 33

oder

St. Pierrefilet gebraten (NZL)
an Weissweinsauce
Couscous mit Gemüsewürfel
Gebratene Zucchini

CHF 33

oder

Safran-Tagliolini
mit Planted Salmon
an Weissweinsauce

CHF 29

oder

Gebratener Käse-Cervelat (CH)
Senf
Bratkartoffeln mit Speck (CH),
Zwiebeln und Petersilie

CHF 29



Aprikosen-Brownies
mit Mascarpone und Amaretto

CHF 8



**SONNMATT
LUZERN**

Sonntag, 7. Dezember 2025

MITTAGSMENU

Ceviche von der Forelle (CH) mit CHF 12
Tomate, Zwiebel, Radischen, Sojamayo
oder
Roulade vom Bündnerfleisch (CH) CHF 16
mit Baumnuss-Pesto



Schwarzwurzelcrèmesuppe mit
Steinpilzen und getrocknete Tomaten
oder CHF 8
Bouillon
mit Rindfleischstreifen (CH)



Salat mit französischer, CHF 9
italienischer oder Joghurtsauce



Kalbs-Hohrücken (CH) CHF 33
an Jus
Safran-Kartoffelstampf
Farbige Karotten

oder

Ossobuco (CH) CHF 33
mit Gremolata
Ofengemüse
Neue Kartoffeln

oder

Red Snapperfilet (IS) CHF 33
Safran-Kartoffelstampf
mit Aubergine, Tomatensugo,
Pinienkernen und getrockneten Tomaten

oder

Risotto CHF 29
mit Gorgonzola
Apfel und Nuss



Lebkuchenmousse mit Zimtglace, CHF 8
Schokoladenerde und Rotweinbirne

ABENDMENU

Risotto mit gebratener CHF 16
Geflügelleber (CH)
und glasierten Apfelwürfeln



Crèmesuppe von gerösteten Nüssen
mit Salbei
oder CHF 8
Bouillon
mit Diablotins



Salat mit französischer, CHF 9
italienischer oder Joghurtsauce



Kalbs-Cordon bleu (CH) mit Zitrone CHF 33
Süsskartoffel Frites
Blumenkohl

oder

Kabeljaufilet gebraten (IS) CHF 33
an Safranschaum
Schwarzer Risotto
Blumenkohl

oder

Zucchetti-Piccata CHF 29
Schwarzer Risotto
Blumenkohl

oder

Fusilli-Salat CHF 18
an Basilikum-Pesto,
Zitrone und Macadamia-Nüssen



Pistazienglace CHF 8
mit Krokant und Kiwi-Ragout



**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.