



**SONNMATT
LUZERN**

MITTAGSMENU

Wachtelroulade (F) CHF 12
Variation von der Schwarzwurzel oder
Gefülltes Pastetli mit Pilzragout an Calvadosrahmsauce

Knoblauchsuppe mit Brotcroutons oder Bouillon mit Flädli

Salat mit französischer, italienischer oder Joghurtsauce

Kalbssteak (CH) an Thymianjus Sellerierisotto Glasierte Babykarotten

oder

Gebratenes Mahi-Mahi Filet (LKA) an Basilikum-Öl Sellerierisotto Glasierte Babykarotten

oder

Pasta des Hauses an Tomatensalsa Parmesanspähne

Kürbis-Tarte mit Rahm und Pekannüssen

Montag, 1. Dezember 2025

ABENDMENU

Variation von Mais CHF 12

Variation von Mais

CHF 16

Brotsuppe mit Petersilie oder Bouillon mit Pilzen

CHF 8

Salat mit französischer, italienischer oder Joghurtsauce

CHF 33

Geschmorte Schweinshaxe (CH) mit Pflaumen und Tomaten Kartoffelpüree Kürbisgemüse

oder

CHF 33

Gebratener Heilbutt (EU) an Senfsauce Salzkartoffeln mit Dill Kürbisgemüse

oder

CHF 29

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

oder

CHF 8

Frisch gebackene Pancakes mit Ahornsirup, Banane und Blaubeeren

CHF 12

CHF 8

CHF 9

CHF 33

CHF 33

CHF 33

CHF 29

CHF 18

CHF 8

Marroni-Schokoladenschnitte mit Rahm und Preiselbeeren



**SONNMATT
LUZERN**

MITTAGSMENU

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

Selleriecrèmesuppe
mit Stangensellerie
oder
Bouillon
mit Karottenstreifen

Salat mit französischer,
italienischer oder Joghurtsauce

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

oder

Gebratenes Forellenfilet (I)
an Weissweinsauce
Casarecce mit Waldpilzen

oder

Casarecce
mit Bergkäse, Waldpilzen,
Nüssen und Croutons

Schokoladen-Limetten-Kuchen
mit Sauerrahmglace

Dienstag, 2. Dezember 2025

ABENDMENU

CHF 12	Mini-Frühlingsrolle Zitronengras-Reiscrème Gebratene Okra mit Knoblauch	CHF 16
--------	---	--------

CHF 16

Steinpilzcrèmesuppe
mit gerösteten Steinpilzwürfeln
oder
Bouillon
mit Griessnocken

CHF 8	Salat mit französischer, italienischer oder Joghurtsauce	CHF 9
-------	---	-------

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

oder

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

oder

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

oder

CHF 8	Feigen mit Parmaschinken (I) Schwarze Oliven Parmesan-crème Artischocken	CHF 18
-------	---	--------

Birnenstrudel
mit Joghurtglace und Rahm

CHF 8



**SONNMATT
LUZERN**

MITTAGSMENU

Nüsslisalat mit Speck (CH),
Ei und Croutons
oder
Onsen-Ei auf Selleriepüree CHF 16
Pumpernickelcrunch und Nussbutter

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
Glasierte Pfälzerkarotten

oder

Gebratenes Lachsfilet (N)
an Honig-Dill-Sauce
Bratkartoffeln mit Petersilie
Glasierte Pfälzerkarotten CHF 33

oder

Linsen-Dal
mit Spinat und Tofu
Koriander-Kresse-Salat CHF 29

Variation von der Mandarine
und Schokolade CHF 8

Mittwoch, 3. Dezember 2025

ABENDMENU

Mousse aus geräucherter Forelle (CH) CHF 12
Gurken, Sauerrahm
und rosa Pfeffer

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

oder

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

oder

Orientalischer
Linsen-Reis-Eintopf
mit Joghurt

oder

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

Kokos-Panna Cotta
mit Mango und Kokoschips



**SONNMATT
LUZERN**

MITTAGSMENU

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

Marroni-Crèmesuppe
mit Preiselbeeren
oder
Bouillon
mit Rollgersten CHF 8

Salat mit französischer,
italienischer oder Joghurtsauce CHF 9

Brasato (CH)
an Rotweinsauce
Parmesanrisotto
Glasierter Rosenkohl CHF 33

oder

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

oder

Gemüse-Reispfanne
mit Safran, Tomaten
und Kräutern CHF 29

Birnendessert
mit Thymian CHF 8

Donnerstag, 4. Dezember 2025

ABENDMENU

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

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

Salat mit französischer,
italienischer oder Joghurtsauce CHF 9

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

oder

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

oder

Kicherbsenburger
Ofenkartoffel
Kräuter-Sauerrahm
Farbiges Ofengemüse CHF 29

oder

Kaiserschmarrn
mit Apfelmus und Zwetschgen
Quarkcrème und Puderzucker CHF 18

Tobleronemousse
mit Cantuccini CHF 8



**SONNMATT
LUZERN**

MITTAGSMENU

Caesar Salad nach Art des Hauses CHF 12
mit Pouletstreifen (CH)
oder
Samosas mit Gemüse,
Karotten-Ingwercrème und Reis CHF 16

Blumenkohlsuppe
mit gebratenem Blumenkohl
oder
Bouillon
mit Eierfäden CHF 8

Salat mit französischer,
italienischer oder Joghurtsauce CHF 9

Gefüllter Schweinshalsbraten (CH) CHF 33
mit Dörrfrüchten
Zitronenpolenta
Steckrüben

oder

Gebratener Knurrhahn (NL) CHF 33
an Balsamicoreduktion
Zitronenpolenta
Steckrüben

oder

Gefüllte Peperoni
mit Quinoa,
Gemüsewürfeln
und Fetakäse CHF 29

Joghurtglace
mit Blaubeerkompott CHF 8

Freitag, 5. Dezember 2025

ABENDMENU

Gebeizter Saibling (IS) CHF 12
mit Kräutern

Brunnenkresserème suppe
mit Rahmhaube
oder
Bouillon
mit Schnittlauch CHF 8

Salat mit französischer,
italienischer oder Joghurtsauce CHF 9

Coq au Vin geschmort (CH) CHF 33
Linguine
Blattspinat

oder

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

oder

Plated Gulasch
Linguine
Blattspinat CHF 29

oder

Vogelheu
mit Ei und Rahm
Apfelkompott CHF 18

Lebkuchen
mit Rahm und Birnel CHF 8



**SONNMATT
LUZERN**

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 Haselnussssauce	CHF 29
---	--------

Caramelisierte Apfelschnitze und Fiori di Latte Glace	CHF 8
--	-------

Samstag, 6. Dezember 2025

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**

MITTAGSMENU

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

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

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

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

oder

Ossobuco (CH) mit Gremolata Ofengemüse Neue Kartoffeln	CHF 33
---	--------

oder

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

oder

Risotto mit Gorgonzola Apfel und Nuss	CHF 29
---	--------

Lebkuchenmousse mit Zimtglace, Schokoladenerde und Rotweinbirne	CHF 8
--	-------

Sonntag, 7. Dezember 2025

ABENDMENU

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

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

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

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

oder

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

oder

Zucchetti-Piccata Schwarzer Risotto Blumenkohl	CHF 29
--	--------

oder

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

Pistazienglace mit Krokant und Kiwi-Ragout	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.