



**SONNMATT
LUZERN**

Montag, 5. Januar 2026

MITTAGSMENU

Tafelspitzsalat (CH) CHF 12
Gepickeltes Gemüse
Petersilien-Vinaigrette
oder
Pouletspiessli (CH) CHF 16
Rote Currysauce
Weisskohl



Paprika-Mangocremesuppe
Peperoniwürfel
oder CHF 8
Bouillon
Reis



Salat mit französischer,
italienischer oder Joghurtsauce CHF 9



Gefüllte Kalbsbrust (CH) CHF 33
Balsamicojus
Nudeln
Romanesco
oder

Gebratenes Kabeljaufilet (N) CHF 33
Karottenjus
Quinoa
Romanesco
oder

Pilz-Pastetli mit Madeira CHF 29
Waldpilze
Romaneso



Tirolercake CHF 8

ABENDMENU

Gebratener Bärenkrebs (LKA) CHF 16
Sellerie Panna-Cotta
Grapefruit und Finger Limes



Tomaten-Cremesuppe
Basilikum
oder CHF 8
Bouillon
Thymian



Salat mit französischer,
italienischer oder Joghurtsauce CHF 9



Rindsfilet Stroganoff (CH) CHF 33
Peperoni, Champignons
Trockenreis
Karotten

oder

Gebratenes Meerbarschfilet (GR) CHF 33
Vanilleschaum
Rote Linsen
Karotten

oder

Ofen-Blumenkohl CHF 29
Rote Linsen
Karottenpüree
Vanille

oder

Porridge CHF 18
Beeren
Ahornsirup
Mandelmilch



Joghurtcreme CHF 8
Zwetschgenkompott



**SONNMATT
LUZERN**

Dienstag, 6. Januar 2026

MITTAGSMENU

Pochiertes Kalbsfilet (CH) CHF 12
mit Balsamico
Beluga Linsen, Trauben
oder
Brisket vom Rind (CH) CHF 16
Selleriepüree
Rosenkohl



Kokos-Chilisuppe
Cocktailcrevetten (VN) CHF 8
oder
Bouillon
Tomatenwürfel



Salat mit französischer,
italienischer oder Joghurtsauce CHF 9



Schweins-Rippli (CH) CHF 33
Prosecco-Sauerkraut
Pfälzerkarotten
Salzkartoffeln, Senf
oder

Pochiertes Saiblingsfilet (CH) CHF 33
Orangenbutter
Camargueis
Pfälzerkartotten
oder

Marinierter Tofu CHF 29
Camargueis
Grillierter Pak-Choi
Sesam, Orangenbutter



Mango-Kompott CHF 8
Rogan-Josh
Joghurt

ABENDMENU

Kräuterroulade mit Bresaola (I) CHF 12
Frischkäse, Radieschen
Kräuter



Petersilienwurzel-Cremesuppe
Gerösteten Nüssen
oder CHF 8
Bouillon
Erbsen



Salat mit französischer,
italienischer oder Joghurtsauce CHF 9



Gebratenes Lammnierstück (AUS) CHF 33
Orangen-Rosmarinjus
Bratkartoffeln
Fenchel

oder

Gebratenes Lachsfilet (N) CHF 33
Schnittlauch-Veloute
Bratkartoffeln
Fenchel

oder

Gehacktes aus Gerstenmalz CHF 29
Hörnli
Parmesan

oder

Griechischer Salat CHF 18
Feta, Oliven
Knoblauchbaquette



Aprikosenglace CHF 8
Mandelkrokant
Vanille-Quarkschaum



MITTAGSMENU

Rindstatar (CH) CHF 12
Eigelbcreme, Kapern
Zwiebeln, Essiggurken

oder
Warmer Ziegenkäse mit Speck (CH) CHF 16
Rucola
Honig



Cremesuppe mit Trüffel
Pecorino-Klösschen
oder CHF 8
Bouillon
Backerbsen



Salat mit französischer,
italienischer oder Joghurtsauce CHF 9



Kalbshackbraten (CH) CHF 33
Pilzrahmsauce
Kartoffelstock
Federkohl

oder

Gebratenes Doradenfilet (TH) CHF 33
Harissasauce
Blumenkohlreis mit Pinienkerne
Joghurt

oder

Tagliatelle CHF 29
Kräuterpesto
Federkohl



Bananenparfait CHF 8
weisse Schokolade

ABENDMENU

Tapas-Variation CHF 12



Tom Kha Gai Suppe
Gemüse und Poulet (CH) CHF 8
oder
Bouillon
Kalbfleischklösschen (CH)



Salat mit französischer,
italienischer oder Joghurtsauce CHF 9



Schweinspiccata (CH) CHF 33
Tomatensauce
Spaghetti
Broccoli

oder

Pochiertes Zanderfilet (NL) CHF 33
Orangensauce, rosa Pfeffer
Mascarpone-Risotto
Broccoli

oder

Spaghetti Napoli CHF 29
Basilikum
Parmesan

oder

Hauspastete (CH) CHF 18
Preiselbeeren
Selleriesalat
Trauben, Pilze



Frische Ananas CHF 8
Kirsch



MITTAGSMENU

| | |
|--|----------------------------------|
| Lachsbauch (N) Dashi-Fond Kombu-Algen, Katsuobushi oder Spaghettini Trüffelrahm Parmesankäse | CHF 12 CHF 16 |
|--|----------------------------------|



| | |
|--|-------|
| Knoblauch-Speckcremesuppe Brot-Croutons oder Bouillon Fideli | CHF 8 |
|--|-------|



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



| | |
|---|--------|
| Siedfleisch (CH) Meerrettichsauce Fregola Sarda Sellerie oder | CHF 33 |
|---|--------|

| | |
|--|--------|
| Gebratenes Red-Snapperfilet (VN) Dill-Curry-Honigsauce Fregola Sarda Sellerie oder | CHF 33 |
|--|--------|

| | |
|--|--------|
| Fregola Sarda Zitrone, Ingwer Sellerie Apfelsauce | CHF 29 |
|--|--------|



| | |
|--|-------|
| Schokoladenmousse Kirschen Balsamico | CHF 8 |
|--|-------|

ABENDMENU

| | |
|--|--------|
| Gebratene Forelle (CH) Bohnen Miso und Zitrone | CHF 16 |
|--|--------|



| | |
|---|-------|
| Rucola-Cremesuppe Rucola-Pesto oder Bouillon Gemüsestreifen | CHF 8 |
|---|-------|



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



| | |
|---|--------|
| Gebratenes Kalbsschnitzel (CH) Eierschwämmli Nudeln Kohlrabi, Petersilie | CHF 33 |
|---|--------|

oder

| | |
|---|--------|
| Konfiertes Nilbarschfilet (UG) Dillsauce Nudeln Kohlrabi, Petersilie | CHF 33 |
|---|--------|

oder

| | |
|--|--------|
| Semmelknödel Pilzragout Schnittlauch | CHF 29 |
|--|--------|

oder

| | |
|--|--------|
| Kartoffel-Rösti Speck (CH) Spiegelei | CHF 29 |
|--|--------|



| | |
|---|-------|
| Traubencreme mit Joghurt Schokoladen-Cookies | CHF 8 |
|---|-------|



SONNMATT
LUZERN

Freitag, 9. Januar 2026

MITTAGSMENU

Variation vom Kürbis CHF 12

oder
Rinsbauch (CH) CHF 16
Preiselbeer-Stampf
Schwarzwurzel



Kartoffel-Cremesuppe
Knoblauch-Croutons
oder CHF 8
Bouillon mit Sherry
Gerste



Salat mit französischer,
italienischer oder Joghurtsauce CHF 9



Gebratenes Lammrack (NZL) CHF 33
Pfefferminzjus
Bratkartoffeln mit Knoblauch
Konfierte Cherrytomaten

oder

Glasierter Hummerschwanz (CA) CHF 33
Koriander-Ingwersauce
Gemüse-Couscous
Cashewnüsse

oder

Basmati-Chiariegel CHF 29
Gemüse-Couscous
Konfierte Cherrytomaten
Cashewnüsse



Kokos-Limettenkuchen CHF 8
Limetten-Mascarponecreme

ABENDMENU

Gebeiztes Lamm (IR) CHF 12
Catalogna cimata, Schwarzwurzel
Apfel



Salbei-Cremesuppe
Rahmhaube
oder CHF 8
Bouillon
Selleriestreifen



Salat mit französischer,
italienischer oder Joghurtsauce CHF 9



Gebratener Pouletschenkel (CH) CHF 33
Barbecuesauce
Tomatennudeln
Rotkohl

oder

Gebratenes Forellenfilet (I) CHF 33
Tomatenrahm
Tomatennudeln
Rotkohl

oder

Japanische Frühlingsrolle CHF 29
mit Gemüse, Sojasauce
Limetten-Ingwer-Fond
Gebratener Reis

oder

Kalter Bratenteller CHF 18
Tatarsauce
Essiggemüse



Prosecco-Sabayone CHF 8
Waldbeerkompott



MITTAGSMENU

Gebeizter Kabeljau (NL) CHF 12
Kiwi, Randen

Gurke
oder

Gebratene Riesencrevette (VN) CHF 16
Tagliatelle, Pesto
Gemüse



Gemüse-Cremesuppe
Rahmhaube
oder CHF 8
Bouillon
Sesamflädli



Salat mit französischer,
italienischer oder Joghurtsauce CHF 9



Grilliertes Federstück (CH) CHF 33
Kräuterbutter
Pont-Neuf Kartoffeln
Pastinaken

oder

Gebratenes Felchenfilet (CH) CHF 33
Weissweinsauce
Schnittlauchkartoffeln
Salicorne

oder

Quorn-Stroganoff CHF 29
Schnittlauchkartoffeln
Pastinaken



Sorbet-Variation CHF 8

ABENDMENU

Mariniertes Rindfleisch (CH) CHF 12
Asiatischer Salat
Süsse Sojasauce, Erdnüsse



Zucchetti-Cremesuppe
Honig-Garnelen, Chili
oder CHF 8
Bouillon
Kräutercroutons



Salat mit französischer,
italienischer oder Joghurtsauce CHF 9



Augustiner Schübli (CH) CHF 33
Bierjus
Kräuterrisotto
Lauch

oder

Kalbslebergeschnetzeltes (CH) CHF 33
Balsamicojus, Tomatenwürfel
Kräuterrisotto
Lauch

oder

Älplermagronen CHF 29
Apfelmus
Schmelzzwiebeln

oder

Gefüllter Bagel mit Pancetta (I) CHF 18
Avocado
Rote Zwiebeln
Gartenkresse



Russenzopf CHF 8
von unserem Chef Patissier



SONNMATT LUZERN MITTAGSMENU

Knollensellerie mit Apfel
Baumnuss
Kerbel
oder

CHF 12

Daikon-Rettich
Dashi (ESP), Seeigel (CAN)
Chili-Öl

CHF 16

Karotten-Cremesuppe
Ingwer, Vanille
oder
Kraftbrühe (CH)
Petersilie

CHF 8

Salat mit französischer,
italienischer oder Joghurtsauce

CHF 9

Rindsentrecote (CH)
Thymianjus
Kartoffelkroketten
Ofengemüse

CHF 33

oder

Scampi Thermidor (VN)
Cherrytomaten, Kräuter
Pommery-Senfsauce
Tagliolini

CHF 33

oder

Kartoffel-Gnocchi
Cherrytomaten, Kräuter
Zitronensauce

CHF 29

oder

Gebratenes Kalbsfilet (CH)
Jus
Tagliolini
Ofengemüse

CHF 8

Kaffeemousse
Schokolade
Honig, Rose

Sonntag, 11. Januar 2026

ABENDMENU

Variation vom Rotkabis
Wasserbüffel-Pastrami (CH)

CHF 12

Zitronen-Lauchcremesuppe
Griessnocken
oder
Bouillon
Fadennudeln

CHF 8

Salat mit französischer,
italienischer oder Joghurtsauce

CHF 9

Kalbgeschnetztes (CH)
Kokos-Currysauce
Trockenreis
Shi-Take Pilze

CHF 33

oder

Gebratene Riesencrevetten (VN)
Kokos-Currysauce
Trockenreis
Asiatisches Gemüse

CHF 33

oder

Gemüse-Gyoza
Kokos-Currysauce
Trockenreis
Shi-Take Pilze mit Sesam

CHF 29

oder

Gebratene Griessschnitte
Zimt-Zucker
Früchtekompott

CHF 18

Süsse Arancini
Beerenkompott

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 |
| CAN | Kanada |

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