



**SONNMATT
LUZERN**

Montag, 5. Oktober 2026

MITTAGSMENU

Kürbis-Pilz-Tatar
Rosenkohl
Nüsse
oder
Randen
Feta, Speck
Walnuss

Kräuter-Cremesuppe
Rahmhaube
oder
Bouillon
Backerbsen

Salat mit französischer,
italienischer oder Joghurtsauce

Schweinsfilet (CH) im Teig
Portweinsauce
Linguine
Champignons, Artischocken

oder

Gebratenes Forellenfilet (IT)
Nussbutter
Linguine
Champignons, Artischocken

oder

Geschmorter Lauch
Paprikapüree mit Sternanis
Ahornsirup
Sellerie

Quitte
Schokolade
Haselnussstängeli

ABENDMENU

12 Zander-Aprikose Triangoli (CH) 16
Nussbutter
Sautierte Aprikosen

16 ***

Zucchetti-Limetten Cremesuppe
Kokosflocken
oder
Bouillon
Selleriestreifen

8

8 ***

Salat mit französischer,
italienischer oder Joghurtsauce

9

9

Gebratene Entenbrust (F)
Sesamsauce
Jasminreis
Orangen-Fenchel

33

oder

33

Gebratenes Steinbuttfilet (NL)
Petersilien-Emulsion
Salzkartoffeln
Orangen-Fenchel

33

oder

33

Japanische Aubergine Nasu
mit Togarashi
Sesamsauce
Jasminreis

29

oder

29

Bündner Gerstensuppe
Bündnerfleisch
Brot

18

8

Schokoladen-Schnitte
Kombucha

8



**SONNMATT
LUZERN**

Dienstag, 6. Oktober 2026

MITTAGSMENU

Geflämmte Makrele (DK)
Zitronen, Sushi-Reis
Dashi
oder
Rinds-Brisket (CH)
Meerrettichsauce
Wurzelgemüse

Spinat-Cremesuppe
Mandelspähne
oder
Bouillon
Kräuterflädli

Salat mit französischer,
italienischer oder Joghurtsauce

Kaeng Phanaeng Curry mit Poulet (CH)
Tomate, Kokosmilch
Jasminreis
Karotten

oder

Gebratenes Adlerfischfilet (F)
Dillsauce
Jasminreis
Karotten

oder

Gemüse Lasagne
Aubergine und Zucchini
Fetakäse
Tomatensugo

Stracciatellamousse

12

16

8

9

33

33

29

8

ABENDMENU

Jakobsmuschel (JPN)
Chorizo (ESP)
Cipolotti, Peperoncini, Honig

Französische Zwiebelsuppe
Käsetoast
oder
Bouillon
Portwein

Salat mit französischer,
italienischer oder Joghurtsauce

Rindsfiletwürfel (CH)
Whiskyrahmsauce
Tagliatelle
Zucchini

oder

Paniertes Schollenfilet (NL)
Salzkartoffeln
Zucchini
Tatarsauce

oder

Veganer Süsskartoffel-Strudel
Mediterranes Gemüse ragout
Apfel-Chutney

oder

Apfel- und Aprikosenwähe

Zwetschgencreme
Schokoladen-Brownie

16

8

9

33

33

29

18

8



SONNMATT LUZERN

Mittwoch, 7. Oktober 2026

MITTAGSMENU

Gebratene Taubenbrust (F)
Reis-Salat, Aprikosen
Granatapfel

oder

Tomaten-Mozzarella Ravioli
Basilikumöl
Tomatensugo

Tomaten-Ingwercremesuppe
Kokosflocken
oder
Bouillon
Reis

Salat mit französischer,
italienischer oder Joghurtsauce

Lammgigot (NZL)
Rosmarinjus
Bäckerinnenkartoffeln
Peperoni

oder

Gebratenes Lachsfilet (N)
Nussbutter-Hollandaise
Couscous mit Oliven
Peperoni

oder

Kartoffel-Schupfnudel
Knoblauch, Cipolotti
Champignon

Mangokompott
Schokoladencreme
Kokosmakronen

ABENDMENU

12 Rucola Salat 12
Pinienkerne, Parmesan
Cherrytomaten

16 ***

Weisswein-Schaumsuppe
Bündnerfleischstreifen (CH)
oder
Bouillon
Kalbfleischklösschen (CH)

8

8 ***

Salat mit französischer,
italienischer oder Joghurtsauce

9

9

Trutenschnitzel (CH)
Estragonsauce
Venererisotto
Ratatouille

33

oder

33

Gebratenes Saiblingsfilet (IS)
Basilikumsauce
Venererisotto
Ratatouille

33

oder

33

Venererisotto
Ratatouille

29

Frischkäsepraline mit Pumpernickel

29

oder

Landrauchschenken (CH)
Feigen
Antipasti-Gemüse

18

8

Tobleronemousse
Caramelisierte Nüsse
Baumnussglace

8



**SONNMATT
LUZERN**

Donnerstag, 8. Oktober 2026

MITTAGSMENU

Ziegenfrischkäse
Blattsalate, geröstete Nüsse
Senf-Dressing
oder
Röstipastetli
Hackfleischsauce (CH)
Philadelphia

Kappeler Milchsuppe
Kräutercroutons
oder
Bouillon
Gemüse

Salat mit französischer,
italienischer oder Joghurtsauce

Schweinskotelette (CH)
Kräuterbutter
Bratkartoffeln
Bohnen

oder

Pochiertes Felchenfilet (CH)
in Lorbeermilch
Gersotto
Sellerie

oder

Gersotto
Radieschen
Sellerie

Weisses Schokoladenmousse
Kompott von Reneclaude

ABENDMENU

12 Geräuchertes Forellenfilet (DK) 12
Fenchelsalat mit Sauerrahm
Orangen

16 ***

Blumenkohl-Cremesuppe
Zitronen-Rahm
oder
Bouillon
Kräuter 8

8 ***

Salat mit französischer,
italienischer oder Joghurtsauce 9

9
Rehpfeffer (A) 33
Spätzli
Rotkraut
Marroni

33
oder

Gebratenes Eglifilet (CH) 33
Zitronen-Beurre Noisette
Quinoa
Karottenpüree

33
oder

Veganes Geschnetzeltes 29
Preiselbeer-Gin-Sauce
Spätzli
Marroni, Rotkraut

29
oder

Käseteller 18
Trauben, Dörrfrüchte
Nüsse, Feigensenf
Gschwellti

8

Streuselkuchen mit Kirschen 8
Kompott



**SONNMATT
LUZERN**

Freitag, 9. Oktober 2026

MITTAGSMENU

Rindstatar (CH)
Trüffelmayonnaise
Toast
oder
Flusskrebse (CHN)
Randen-Tapioka
Milch, Basilikum

Karotten-Ingwersuppe
Frittierte Kartoffelwürfel
oder
Bouillon
Erbsen

Salat mit französischer,
italienischer oder Joghurtsauce

Paniertes Kalbsschnitzel (CH)
Pommes frites
Erbsen
Perlzwiebeln

oder

Gebratenes Lachsforellenfilet (IT)
Asiatische Nudeln
Gemüse, Sojasauce
Macadamia Nüsse

oder

Asiatische Nudelpfanne
Gemüse, Sojasauce
Macadamia Nüsse

Süssmostcreme
Apfelkompott

ABENDMENU

12 Japanisch eingelegtes Gemüse 12
"Tsukemono"
Sesam, Sojasauce

16 ***
Thai-Currysuppe
Krevettenwürfel (VN)
oder 8
Bouillon
Ravioli

8 ***
Salat mit französischer,
italienischer oder Joghurtsauce 9

9 ***
Gebratenes Lammfilet (NZL) 33
Mint-Jus
Butterreis mit Kräuter
Wokgemüse

33
oder
Gebratenes Rougetfilet (NL) 33
Passionsfruchtsauce
Butterreis mit Kräuter
Wokgemüse

33
oder
Fried Bulgur 29
Gemüsestreifen, Harissa
Limettenfilets, Petersilie, Cipolotti
Spiegelei

29
oder
Quiche Lorraine 18
Herbstlicher Blattsalat
Kürbsdressing

8

Tonkabohnencreme 8
Traubenkompott



**SONNMATT
LUZERN**

Samstag, 10. Oktober 2026

MITTAGSMENU

Konfierter Lachswürfel (N)
Yuzu, Sesam, Peperoncini
Ponzu-Zwiebel, Avocado
oder
Japanische Fleischbällchen,
Tsukane (CH)
Kanzuri-Dip

Schwarzwurzelcremesuppe
Croutons
oder
Bouillon
Karottenstreifen

Salat mit französischer,
italienischer oder Joghurtsauce

Schweinsgeschnetztes (CH)
Pilzrahmsauce
Kartoffelstock
Kefen

oder

Gebratenes Seeteufelfilet (NL)
Schalottensauce
Kartoffelstock
Kefen

oder

Ofen-Karotte
Farbige Linsen
Fetacreme
Gremolata

Rosmarin-Panna Cotta
Himbeergel

ABENDMENU

12 Toskanischer Brotsalat 12
Cipolotti, Cherry-Tomaten
Oliven, Kapern, Basilikum

16 ***

Broccoli-Cashew Cremesuppe
Mungosprossen
oder
Bouillon
Backerbsen

8 ***

Salat mit französischer,
italienischer oder Joghurtsauce 9

9
Schweinebauch (CH) 33
Shio Koji
Chinakohl
Yam-Wurzel

33
oder

Sautierte Fischstreifen (VN, NL, IS) 33
Chinakohl
Yam-Wurzel
Basilikumöl

33
oder

Bündner Pizokel 29
Wirsing
Bergkäse

29
oder

Kalter Bratenteller (CH) 29
Remouladensauce
Gemischte Gemüsesalate

8

Ofenapfel 8
Mandeln
Vanillesauce



SONNMATT
LUZERN

MITTAGSMENU

Pouletbrust (CH) mit Soja
Karottensalat mit Ingwer
Honig, Koriander, Limette
oder

Rauchlachs-Tatar (N)
Meerrettich
Zitrone, Kapern

Kastaniencremesuppe
Rahmhaube
oder
Essenz von Kombualgen und Bonito
Vongole (VN), Wakame

Salat mit französischer,
italienischer oder Joghurtsauce

Gebratene Maispoularde (CH)
Pinot-Grigio Sauce
Buchweizen
Rahmlauch

oder

Hirschentrecote (A)
Wildrahmsauce
Nudeln
Rosenkohl

oder

Gebratenes Wolfsbarschfilet (VN)
Pinot-Grigio Sauce
Nudeln
Rahmlauch

oder

Buchweizen-Risotto
Eierschwämmli
Gorgonzola

Pralinen-Parfait
Walnusskrokant
Minzpesto

Sonntag, 11. Oktober 2026

ABENDMENU

12 Gebratene Entenleber (F) 16
Jus
Kartoffelmoussline

16 ***

Mais-Cremesuppe
Maiskörner
oder
Bouillon
Blätterteigstange

8 ***

Salat mit französischer,
italienischer oder Joghurtsauce 9

9 Poulet Rollbraten (CH) mit 33
Käse und Pilzen
Thymianjus
Ofentomaten, Country Cuts

33 oder

Gebratenes Meerbarbenfilet (VN) 33
Oliven, Tomaten, Kapern
Zitronensauce, Petersilienkartoffeln
Süsskartoffelcreme

33 oder

Marinierter Tofu 29
Oliven, Tomaten, Kapern
Petersilienkartoffeln
Süsskartoffelcreme

oder

Chipolata (CH) 29
Hörnlisalat
Kürbis

29 ***

Quarkkuchen 8
Apfelschnitze

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.