



SONNMATT
LUZERN

Montag, 6. Juli 2026

MITTAGSMENU

Gebeizter Lachs (N) CHF 12
Erbse
Minze, Chili
oder
Frittierte Sardinen (PRT) CHF 16
Brotsalat
Tzatziki



Tomatencremesuppe
Ingwer
oder CHF 8
Bouillon
Tomatenwürfel



Salat mit französischer,
italienischer oder Joghurtsauce CHF 9



Schweinssteak (CH) CHF 33
Jus
Savoyarde-Kartoffeln
Karotten

oder

Gebrautes Forellenfilet (CH) CHF 33
Pernod-Sauce
Savoyarde-Kartoffeln
Karotten

oder

Farbiger Tomatensalat CHF 29
Büffel-Mozzarella
Rucola, Zwiebel
Knoblauch und Zitrone



Dattel-Schokoladen-Tarte CHF 8
Whiskey
Granatapfel

ABENDMENU

Pulpo Carpaccio (ESP) CHF 12
Gemüevinaigrette



Safran-Cremesuppe
Peperoniwürfel
oder CHF 8
Bouillon
Backerbsen



Salat mit französischer,
italienischer oder Joghurtsauce CHF 9



Saltimbocca alla Romana (CH) CHF 33
Marsalajus
Safranrisotto
Broccoli

oder

Gebrautes Saiblingfilet (IS) CHF 33
Oliven-Beurre-Blanc
Randen-Kartoffeln
Broccoli

oder

Safranrisotto CHF 29
Getrocknete Tomaten
Parmesan

oder

Pad Thai-Salat CHF 18
Reisnudeln, Karotten,
Radieschen, Koriander,
Erdnüsse, Limette



Variation vom Schweizer Apfel CHF 8



MITTAGSMENU

Variation von der Karotte CHF 12

oder
Hummerschwanz (VN) CHF 16
Weissbrot, Fenchel
Kimchi-Hollandaise



Kalte Curry-Kokossuppe
Koriander CHF 8
oder
Bouillon
Reis



Salat mit französischer,
italienischer oder Joghurtsauce CHF 9



Mediterranes Lammragout (CH) CHF 33
mit Gemüse
Salzkartoffeln
Minze Sauerrahm

oder
Waller-Ragout (DE) CHF 33
Gnocchi mit Curry
Basilikum-Limetten Emulsion
Pinienkerne und Ingwer

oder
Gnocchi mit Curry CHF 29
Basilikum-Limetten Emulsion
Pinienkerne
Ingwer



Brombeerparfait CHF 8
Sable
Brombeerkompott

ABENDMENU

Panierte Brie-Ecken CHF 16
Erdbeermarmelade
Baumnusspesto



Birnen-Cremesuppe mit Pfeffer
Pistazien CHF 8
oder
Bouillon
Tomatenwürfel



Salat mit französischer,
italienischer oder Joghurtsauce CHF 9



Chämibraten (CH) CHF 33
Jus mit Saucengemüse
Tagliatelle

oder

Gebratenes Lachsfilet (N) CHF 33
Basilikumsauce
Tagliatelle
Cipolotti mit Mango

oder

Spinatgnocchi CHF 29
Cipolotti, schwarze Oliven
Mango
Tomatensauce

oder

Fotzelschnitte CHF 18
Erdbeerkompott
Vanillecreme



Mango-Quarktorte CHF 8



MITTAGSMENU

Rucola Salat Johannisbeeren, Blaubeeren, Feta Weisses Balsamico Vinaigrette oder Kartoffelgnocchi Limette, Knoblauch, Spinat	CHF 12 CHF 16
---	----------------------------------



Kartoffel-Cremesuppe Lauch oder Bouillon Fideli	CHF 8
---	-------



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



Rindsfiletmedaillon (CH) Kräuterjus Kartoffelgratin Artischocken	CHF 33
---	--------

oder

Gebratene Black-Tiger-Crevetten (VN) Kokos-Sambal mit Bananen Rollgerste	CHF 33
--	--------

oder

Eierschwämmli-Pfirsich Tortelli Kokos-Sambal Kopfsalatblätter	CHF 29
---	--------



Schokoladen-Kokoswürfel Kokosglace	CHF 8
---------------------------------------	-------

ABENDMENU

Gebratener Scampi (AF) Wakame-Tabioka Salat Gurke, Ponzu, Joghurt	CHF 12
---	--------



Fenchel-Cremesuppe Fenchel oder Bouillon Kalbfleischwürfel (CH)	CHF 8
---	-------



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



Pouletbrustgeschnetzelttes (CH) Curryrahmsauce mit Ananas Trockenreis Shiitake-Pilze	CHF 33
---	--------

oder

Gebratenes Kabeljaufilet (IS) Zitronensauce Trockenreis Mangold	CHF 33
--	--------

oder

Gemüse-Kokos-Curry Trockenreis Shiitake-Pilze	CHF 29
---	--------

oder

Trockenfleisch (CH) Käse Dörrfrüchte, Trauben Butter	CHF 18
---	--------



Gebrannte Creme	CHF 8
-----------------	-------



MITTAGSMENU

Reispraline Ziegenfrischkäse Portulaksalat oder Vegetarische Momos Zitronenreis Sweet-Chili-Sauce	CHF 12 CHF 16
---	------------------------------



Französische Zwiebelsuppe Käsetoast oder Bouillon Gemüse	CHF 8
--	-------



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



Kalbsbraten (CH) Zitronenjus Venere-Risotto Ratatouille oder	CHF 33
--	--------

Gebratenes Rougefilet (VN) Noilly-Prat-Sauce Venere-Risotto Ratatouille oder	CHF 33
--	--------

Venere-Risotto Ratatouille	CHF 29
-------------------------------	--------



Vanilleglace Beerenkompott Rahm	CHF 8
---------------------------------------	-------

ABENDMENU

Markbein (CH) Portweinjus Croutons, Cipolotti, Kräuter	CHF 16
--	--------



Misosuppe Tofu oder Geeiste Bouillon Portwein	CHF 8
---	-------



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



Lammentrecote (NZL) Kräuterjus Mascarpone-Polenta Gebratene Frühlingszwiebeln	CHF 33
--	--------

oder

Rindfleisch-Lasagne (CH) Mozzarella Tomatensalsa	CHF 33
--	--------

oder

Polenta Gorgonzola Tomatensalsa	CHF 29
---------------------------------------	--------

oder

Wurst-Käsesalat (CH)	CHF 18
----------------------	--------



Aprikosen-Jalousie Vanillerahm	CHF 8
-----------------------------------	-------



**SONNMATT
LUZERN**

Freitag, 10. Juli 2026

MITTAGSMENU

Frittierte Karpfenpraline (D) CHF 12
Senfsauce, Eier
Kartoffeln

oder
Gebratene Taubenbrust (F) CHF 16
Rhabarber-Chutney
Birne-Honig-Baumnuß Ravioli



Gurken-Gin-Kaltschale
Dill
oder CHF 8
Bouillon
Gerste



Salat mit französischer, CHF 9
italienischer oder Joghurtsauce



Steak vom Wollschwein (CH) CHF 33
Kräuterbutter
Gemüsesalate
Grillierte Wassermelone

oder

Gebratenes Schollenfilet (NL) CHF 33
Nussbutter
Salzkartoffeln
Zucchetti

oder

Vegane Gemüse-Ravioli CHF 29
Zucchetti
Nussbutter



Orangen-Limetten-Cake CHF 8
Mascarponecreme

ABENDMENU

Blumenkohlmousse mit Prosecco CHF 12
Jakobsmuschel (VN)
Forellenrogen (IT)



Kichererbsen-Cremesuppe
Orientalische Gewürze
oder CHF 8
Geflügel-Bouillon (CH)
Speck (CH)



Salat mit französischer, CHF 9
italienischer oder Joghurtsauce



Rindsnackstück von Luma (CH) CHF 33
Rotweinsauce
Tagliatelle
Erbsen, Morcheln, Cipolotti, Rettich

oder

Gebratenes Felchenfilet (CH) CHF 33
Erbsen, Morcheln
Cipolotti, Rettich
Zwiebeljus

oder

Spaghetti Aglio e olio CHF 29
Knoblauch, Kräuter, Olivenöl
Rucola
Parmesan

oder

Milchreis CHF 18
Zimtucker
Himbeerkompott



Weisses Schokoladenmousse CHF 8
Apfel
Rüebli



MITTAGSMENU

Garnelen-Zuckerschoten Salat (VN) CHF 12

Avocado
Frisee-Salat
oder

Vegetarische Frühlingsrolle CHF 16

Sojasauce
Pak Choi



Paprika-Cremesuppe

Hüttenkäse
oder CHF 8

Petersilienbouillon
Griessklösschen



Salat mit französischer,
italienischer oder Joghurtsauce CHF 9



Konfierte Kalbshuft (CH) CHF 33

Senf-Cognac Jus
Tagliolini
Spinat

oder

Gebratene Seezungenstreifen (NL) CHF 33

Tagliolini
Spinat

oder

Gyoza mit Gemüse CHF 29

Gebratener Reis mit Ei
Gemüse
Avocado



Cheesecake CHF 8

Kirschen
Krokant

ABENDMENU

Radieschen-Apfel Tatar CHF 12

Radieschengrün-Pesto
Brotstick



Melonen-Kaltschale

Minze
oder CHF 8

Bouillon
Sesamflädli



Salat mit französischer,
italienischer oder Joghurtsauce CHF 9



Gebratenes Kalbssteak (CH) CHF 33

Thymianjus
Salzkartoffeln
Ofengemüse

oder

Gebratenes Hechtfilet (CH) CHF 33

Zwiebel-Orangenbutter
Salzkartoffeln
Ofengemüse

oder

#BEZUG! CHF 29

#BEZUG!

#BEZUG!

oder

Quinoa-Schnitte CHF 18

Ofengemüse
Zwiebel-Orangebutter



Erdbeer-Quarkschnitte CHF 8



SONNMATT LUZERN MITTAGSMENU

Zandertatar (CH) CHF 12
Gurke, Apfel
Cashew-Nusscreme
oder

Lammkotelett (NZL) CHF 16
Basilikum-Minze-Hummus
Pinienkerne



Zitronengras-Kokossuppe CHF 8
Mangowürfel
oder
Kraftbrühe
Kräuter



Salat mit französischer, CHF 9
italienischer oder Joghurtsauce



Gebratenes Kalbsfilet (CH) CHF 33
Pilzrahmsauce
Bratkartoffeln
Blumenkohl
oder

Rindsentrecote (CH) CHF 33
Basilikumjus
Bratkartoffeln
Kefen
oder

Gebratenes Doradenfilet (TUR) CHF 33
Proseccosauce
Getreide-Risotto
Kefen
oder

Getreide-Risotto CHF 29
Proseccosauce
Blumenkohl
Kefen



Panna Cotta CHF 8
Himbeersorbet
Butterstreusel

Sonntag, 12. Juli 2026

ABENDMENU

Poulet-Satay-Spiess (TH) CHF 16
Erdnussauce
Couscous-Salat



Süsskartoffel-Ingwer-Cremesuppe
Zitronenrahm CHF 8
oder
Bouillon
Ravioli



Salat mit französischer, CHF 9
italienischer oder Joghurtsauce



Luzerner Kugelipastetli (CH) CHF 33
Butterreis
Saisongemüse

oder

Gebratenes St. Pierrefilet (EU) CHF 33
Safran-Hollandaise
Dinkel
Saisongemüse

oder

Vegetarisches Pilz-Gulasch CHF 29
Ruchbrot
Saisongemüse

oder

Griessköppli CHF 18
Getrocknete Früchte
Fruchtsauce



Pfannkuchen CHF 8
Frische Mango und Passionsfrucht
Schokoladensauce



**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.