



MITTAGSMENU

Graved Lachs (N)
Gurken-Apfel Sud

oder

Frittierte Samosas
Ananas-Peperoni Chutney
Peperonipüree, Ananasgel



Liebstöckelcremesuppe
Rahmhaube, Croutons
oder
Bouillon
Schinkenstreifen (CH)



Salat mit französischer,
italienischer oder Joghurtsauce



Gebratene Pouletbrust (CH)
Jus
Bratkartoffel
Tomate

oder

Gebratenes Forellenfilet (CH)
Speck (CH), Zwiebeln
Pilawreis
Tomate

oder

Chäschüechli
Blattsalate
Honig-Senf Dressing



Quark-Torte

ABENDMENU

12 Gratinierter Brüsseler
Orange
Schinkenstreifen (CH) 16

16

Kressecremesuppe
Rahmhaube, Croutons
oder
Bouillon
Reis

8

Salat mit französischer,
italienischer oder Joghurtsauce 9



9
Kalbgeschnetzeltes (CH) 33
Balsamico-Salbei Rahm
Basmatireis
Sautierte Gemüsestreifen

33
oder

Gebratene Riesencrevetten (VN) 33
Gemüsesauce
Basmatireis
Sautierte Gemüsestreifen

33
oder

Gnocchi nach Art des Hauses 29
Gemüse
Kräuter
Rahm

29
oder

Käseteller 18
Gepicketes Gemüse
Gschwellti
Butter

8

Passionsfruchtmousse 8
Kokosglace
Schokocrumbel



**SONNMATT
LUZERN**

Dienstag, 8. September 2026

MITTAGSMENU

Pouletfilet (CH) Pfeffermantel
Sellerie und Kurkuma
Apfel
oder
Seppie Nere (I)
Nam Dok Mai
Kokos, Hing Choi

Griesssuppe
Schnittlauch
oder
Bouillon
Gerste

Salat mit französischer,
italienischer oder Joghurtsauce

Rindshuftsteak (CH)
Kräuterbutter
Zitronen-Reis
Kefen

oder

Gebratenes Lachsfilet (N)
Marokko-Gewürze
Ingwersauce
Zitronen-Reis, Kefen

oder

Veganes Reiscurry
Gemüse
Kokos, Zitrusfrüchte
Auberginen

Vanille Glace
Kirschkompott

ABENDMENU

12 Seezungen-Hummerröllchen (N) 12
Süsskartoffelcreme
Brombeer, Mandeln

16 ***

Karotten-Ingwer Cremesuppe
Erdnüsse
oder
Bouillon
Ravioli

8

8 ***

Salat mit französischer,
italienischer oder Joghurtsauce

9

9 Kalbs-Blanquette (CH) 33
Karotten, Eierschwämmli
Tagliatelle

33
oder

Egli Knusperli (CH)
Sauce Aioli
Salzkartoffeln
Karotten

33

33
oder

Randenrisotto
Dallenwiler Ziegenfrischkäse
Baumnüsse

29

29
oder

Thunfisch-Salat (TH)
Grüne Bohnen, Paprika
Gurken, rote Zwiebeln
Kapern, Oliven

18

8

Meringues
Quark-Bananencreme
Passionsfrucht

8



MITTAGSMENU

Seeteufel-Carpaccio (IS)
Dill-Vinaigrette
Fenchel, Curry, Zitrone
oder
Grillierter Scampi (VN)
Buttermilch
Karotte

Sellerie-Apfelsuppe
Apfelwürfel
oder
Bouillon
Backerbsen

Salat mit französischer,
italienischer oder Joghurtsauce

Emmentaler Brätschnitzel
Zwiebelsauce
Country Cuts
Blumenkohl

oder

Gebratenes Zanderfilet (N)
Senf-Hollandaise
Bulgur
Glasierte Gurken mit Dill

oder

Gemüse-Tartelette
Schnittlauch Creme-fraiche
Bulgur
Blumenkohl

Weisses Schokoladenmousse
Mangoganache
Himbeeren

ABENDMENU

12 Pulled Pork (CH) 16
BBQ-Sauce
Bimi Broccoli

16 ***

Mais-Cremesuppe
Maiskörner
oder
Bouillon
Speckwürfeli (CH)

8

8 ***

Salat mit französischer,
italienischer oder Joghurtsauce

9

Gebratenes Schweinssteak (CH)
Cognacsauce
Kräuter-Salzkartoffeln
Peperoni

33

oder

Geräuchertes Haddockfilet (IS)
Zitronen-Sud
Kräuter-Salzkartoffeln
Peperoni

33

oder

Chäs-Chnöpfli
Röstzwiebeln
Apfelmus

29

29
oder

Toskanischer Brotsalat
Gurke, Tomate
Cipolotti
Olivenöl, Balsamico

18

Linzertorte
Puderzucker
Rahm

8



**SONNMATT
LUZERN**

Donnerstag, 10. September 2026

MITTAGSMENU

Variation von der Erbse
und Gurke

oder
Temperiertes Zanderfilet (N)
Kräuteröl, Fischrahmsauce
Stangensellerie

Randen-Cremesuppe
Gurkenwürfel
oder
Bouillon
Eierstich

Salat mit französischer,
italienischer oder Joghurtsauce

Gebratene Lammhuft (CH)
Kräuterjus
Rotweinrisotto
Kohlrabi

oder

Gebratenes Felchenfilet (CH)
Sauce Hollandaise
Salzkartoffeln
Kohlrabi

oder

Falafel
Tsaziki
Gurken-Bohnensalat

Zitronencreme
Thymian

ABENDMENU

12 Gebeizter Lachs mit Gin (N) 12
Wasabi-Sauerrahm
Wakame-Algen, Miso

16 ***
Thai-Currysuppe
Kokosflocken
oder 8
Bouillon
Käsestangen

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

9
Spanferkelrollbraten (CH) 33
Portweinjus
Bratkartoffeln
Erbsen-Smash

33
oder
Frittierte Calamaretti (I) 33
Limetten-Mayonnaise
Bratkartoffeln
Erbsen-Smash

33
oder
Orecchiette 29
Cipolotti, Kerbel, Peperoncini
Geriebener Parmesan

29
oder
Chili con carne (CH) 29
Rote Bohnen, Mais
Sauerrahm
Bratkartoffeln

8

Kaffee trifft auf Caramel 8



**SONNMATT
LUZERN**

Freitag, 11. September 2026

MITTAGSMENU

Geräucherte Entenbrust (F)
Karotte, Vanille
Quinoa
oder
Spaghettini Carbonara
Speck (CH), Zwiebeln
Pecorino, Eigelb

Blumenkohl-Cremesuppe
Blauschimmelkäse
oder
Bouillon
Croutons

Salat mit französischer,
italienischer oder Joghurtsauce

Kalbfleischwürfel (CH)
Zitronensauce
Reis
Broccoli

oder

Gebratenes Eglifilet (CH)
Mandelbutter
Reis
Broccoli

oder

Gemüsestrudel
Kräutersauce
Randenpüree
Broccoli

Muffin mit Beeren
Minzcreme
Cassis-Sorbet

ABENDMENU

12 Gedämpfte Dim-Sum 16
Chinakohl, Sojasprossen
Yuzu, Sweet-Chlisauce

16 ***

Lauchcremesuppe
Speck (CH)
oder
Bouillon
Fideli

8

8 ***

Salat mit französischer,
italienischer oder Joghurtsauce

9

9 Truten-Saltimbocca (CH) 33
Zitronenjus
Bramatapolenta
Mangold

33 oder

Pochiertes Saiblingsfilet (IS) 33
Kapernsauce
Bramatapolenta
Mangold

33 oder

Tortellini Quattro Formaggi 29
Gorgonzola-Rahmsauce
Parmesanflocken

29 oder

Bündnerteller 18
Landrauchschinken (CH)
Bündnerfleisch (CH)
Bergkäse

8 ***

Crepes 8
Beerenkompott
Vanille, Rahm



**SONNMATT
LUZERN**

Samstag, 12. September 2026

MITTAGSMENU

Gebeiztes Rind (CH)
Bottarga-Mayonnaise (IT)
Gurke, Zwiebel
oder
Randen-Kabeljau (NL)
Mango-Couscous
Zitronengras

Wildkräuter-Cremesuppe
Salziges Popcorn
oder
Bouillon
Maiskörner

Salat mit französischer,
italienischer oder Joghurtsauce

Saftplätzli vom Rind (CH)
Schmorsauce
Butternudeln
Randen

oder

Pochiertes Schollenfilet (NL)
Kerbelrahmsauce
Butternudeln
Randen

oder

Gebackene Aubergine
Kimchi-Mayonnaise
Asiatischer Reissalat

Zitronenkuchen
nach Art des Chefs

ABENDMENU

12 Rohschinken (CH) 12
Knoblauch-Crostini
Tomatenwürfel

16 ***

Hummerbisque (PAZ)
Cognac und Rahm
oder 8
Bouillon
Tomatenwürfel

8 ***

Salat mit französischer,
italienischer oder Joghurtsauce 9

9 Tafelspitz (CH) 33
Meerrettich-Apfelsauce
Petersilienkartoffeln
Blattspinat mit Pinienkernen

33 oder

Gebratenes St. Pierrefilet (NZL) 33
Limettensauce
Petersilienkartoffeln
Blattspinat mit Pinienkernen

33 oder

Cannelloni mit Ricotta und Spinat 29
Spinat mit Pinienkerne
Konfierte Cherrytomaten
Limettensauce

29 oder

Minestrone nach Art des Hauses 18
Speck (CH), Wurzelgemüse
Tomaten, rote Bohnen
Penne

8 ***

Mangomousse 8
Süsser Reis
Reis-Cracker



SONNMATT
LUZERN

MITTAGSMENU

Luma Schweinsnierstück (CH)
Rettich, Gartenkresse
Schwarze Baumnüsse
oder
Geräuchertes Forellenfilet (DK)
Eigelbcreme
Fenchel

Champignon-Cremesuppe
Peperoniwürfel
oder
Kraftbrühe (CH)
Sherry

Salat mit französischer,
italienischer oder Joghurtsauce

Maispoulardenbrust (F)
Orangensauce
Kokos-Limettenrisotto
Ofengemüse

oder

Gebratenes Rindsentrecote (CH)
Jus
Kartoffelgratin
Ofengemüse

oder

Gebratenes Rotbarbenfilet (VN)
Kokos-Limettersauce
Limettenrisotto
Pak Choi

oder

Risotto
Kokos
Limette
Scharfer Macadamia-Crunch

Nussschnitte
Basilikum-Nusspesto

Sonntag, 13. September 2026

ABENDMENU

12 Gebratene Jakobsmuschel (JP) 16
Burrata, Erbsen
Kandierte Tomaten

16 ***
Süsskartoffel-Kokos Cremesuppe
Kichererbsen
oder 8
Bouillon
Flädli

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

9 ***
Lammvoressen (CH) 33
Aprikosen, Curry
Karottencreme
Zucchini

33
oder
Nudeln 33
Thon-Tomatensauce (TH)
Oliven, Petersilie
Getrocknete Tomaten, Croutons

33
oder
Nudeln 29
Tomatensauce
Oliven, Petersilie
Getrocknete Tomaten, Croutons

33
oder
Mythen Knebeli 18
Tomaten, rote Zwiebeln
Gurke, Peperoni
Zitrone

29 ***
Kirschen-Mascarponecreme 8
Pfeffer
Kirschkompott

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.