



**SONNMATT
LUZERN**

MITTAGSMENU

Gebeizter Lachs (N)
mit Erbsen, Minze und Chili
oder
Frittierte Sardinen (PRT)
Lauwarmer Brotsalat

Kürbiscrèmesuppe
mit Kürbiskernöl und Kernen
oder
Bouillon mit Tomatenwürfeln

Salat mit französischer,
italienischer oder Joghurtsauce

Schweinssteak (CH)
an Jus
Savoyarde Kartoffeln
Glasierte Karotten

oder

Forellenfilet gebraten (CH)
an Karottencrème
Savoyarde Kartoffeln
Glasierte Karotten

oder

Lauch-Quiche
Tomatensalat
Sauerrahm
Rucola

Dattel-Schokoladen Tarte
mit Whiskey und Granatapfel

CHF 12

CHF 16

CHF 8

CHF 9

CHF 33

CHF 33

CHF 29

CHF 8

Montag, 8. Dezember 2025

ABENDMENU

Safrantagliolini mit Milken (CH)
an Trüffelsauce

CHF 16

Safrancrèmesuppe
mit Peperoniwürfeln
oder
Bouillon
mit Backerbsen

CHF 8

Salat mit französischer,
italienischer oder Joghurtsauce

CHF 9

Saltimbocca alla romana (CH)
an Marsalajus
Safranrisotto
Broccoli

CHF 33

oder
Saiblingsfilet gebraten (IS)
an Randen-Beurre-Blanc
Randen-Kartoffeln
Broccoli

CHF 33

oder
Safranrisotto
mit getrockneten Tomaten
und Rucola
Parmesan gehobelt

CHF 29

oder
Pad Thai Salat
mit Reisnudeln, Karotten,
Radieschen, Koriander,
Erdnüssen und Limette

CHF 18

Quartett vom Schweizer Apfel

CHF 8



**SONNMATT
LUZERN**

MITTAGSMENU

Variation von der Karotte CHF 12
oder
Hummerschwanz (VN) auf Weissbrot CHF 16
Kimchi-Hollandaise und Fenchelwürfel

Tomatencèmesuppe
mit Gin und Ingwer
oder
Bouillon
mit Reis
CHF 8

Salat mit französischer,
italienischer oder Joghurtsauce
CHF 9

Speck und Zungenwurst (CH)
Salzkartoffeln
Dörrbohnen
CHF 33

oder

Zanderfilet gebraten (EU)
an Basilikum-Limetten-Emulsion
Randen-Wasabi-Risotto
Glasierte Randen
CHF 33

oder

Randen-Wasabi-Risotto
mit Ricottaflocken
Pinienkernen und Sushi-Ingwer
CHF 29

Brombeerparfait auf Sable
an Portwein-Brombeersauce
CHF 8

Dienstag, 9. Dezember 2025

ABENDMENU

Panierte und gebratene Brie-Ecken
Aprikosenmarmelade
Baumnusspesto
CHF 16

Birnencremesuppe mit Pfeffer,
Pistazien und Pecorino
oder
Bouillon
mit Steinpilzen
CHF 8

Salat mit französischer,
italienischer oder Joghurtsauce
CHF 9

Rindspfeffer (CH)
Spätzli
Rosenkohl
Mirza-Apfel
CHF 33

oder

Gebratenes Lachsfilet (N)
an Basilikumsauce
Tagliatelle
Cipolotti-Mango-Gemüse
CHF 33

oder

Spinatgnocchi
mit Cipolotti und schwarzen Oliven
und Mango
Tomatensauce
CHF 29

oder

Fotzelschnitte
Johannisbeercompott
Vanillecrème
CHF 18

Mango-Quarktorte
CHF 8



**SONNMATT
LUZERN**

MITTAGSMENU

Nüsslisalat mit Speck (CH)	CHF 12
Ei und Croutons oder	
Gnocchi mit Limette, Knoblauch, Parmaschinken (IT) und Salatspinat	CHF 16

Kartoffelcrèmesuppe mit Lauch und Pinienkerne oder	CHF 8
Bouillon mit Fadennudeln	

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

Rindsfiletmedaillon (CH) an Kräuterjus Kartoffelgratin Artischockengemüse	CHF 33
--	--------

oder

Gebratene Black Tiger Crevette Kokos-Sambal Ofen-Banane Rollgerste	CHF 33
---	--------

oder

Kartoffel-Gratin mit Parmesan-Rahm und Artischockengemüse	CHF 29
---	--------

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

Mittwoch, 10. Dezember 2025

ABENDMENU

Gebratenes Rehfilet (CH) im Nussmantel auf Kürbispüree Rosenkohlblätter und Apfel	CHF 16
---	--------

Fenchelcrèmesuppe mit frittiertem Fenchel oder Bouillon mit Kalbfleischwürfeln (CH)	CHF 8
---	-------

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

Pouletgeschnetzeltes (CH) an Curryrahmsauce mit Trockenreis Gebratene Shiitake-Pilze	CHF 33
oder	

Kabeljaufilet gebraten (IS) an Zitronenschaum Trockenreis Mangold	CHF 33
oder	

Gemüse-Kokos-Curry Trockenreis Kohlrabi	CHF 29
---	--------

oder

Münchener Weisswurst (CH) Weisskabissalat Salzbretzel Süsser Senf	CHF 29
--	--------

Gebrannte Crème mit Rahm	CHF 8
-----------------------------	-------



**SONNMATT
LUZERN**

MITTAGSMENU

Randencarpaccio mit Ziegenfrischkäse und Portulak oder	CHF 12
Taubenbrust (F) mit Kartoffeln Estragon, Brombeer und Mandel	CHF 16

Französische Zwiebelsuppe mit Käsetoast oder	CHF 8
Bouillon mit feinem Gemüse und Portwein	

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

Kalbsbraten (CH) an Zitronen-Jus Fettuccine Ratatouillegemüse	CHF 33
--	--------

oder

Gebratene Rotbarbenfilets (VN) an Noilly-Prat-Sauce Venere-Risotto Ratatouillegemüse	CHF 33
---	--------

oder

Venere-Risotto an Noilly-Prat-Sauce Ratatouillegemüse	CHF 29
---	--------

Vanilleglace mit Beerenkompott und Rahm	CHF 8
--	-------

Donnerstag, 11. Dezember 2025

ABENDMENU

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

Thailändische Kokossuppe mit gerösteten Kokosflocken oder Bouillon mit Gemüsestreifen	CHF 8
---	-------

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

Lammentrecote (NZL) an Kräuterjus Mascarpone-Polenta Gebratene Auberginen	CHF 33
--	--------

oder

Rindfleisch-Lasagne (CH) mit Mozzarella überbacken an Tomatensalsa	CHF 33
--	--------

oder

Mascarpone-Polenta Gebratene Auberginen Jackfruit-Tomatenragout	CHF 29
---	--------

oder

Wurst-Käsesalat garniert (CH) Brot und Butter	CHF 18
--	--------

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



**SONNMATT
LUZERN**

MITTAGSMENU

Frittierte Karpfenpraline (D) CHF 12
Kartoffelsalat
oder
Vegetarische Momos CHF 16
Zitronenreis, Sweet-Chilisauce

Randencrèmesuppe CHF 8
mit Rahm und Dill
oder
Bouillon mit Gerste

Salat mit französischer, CHF 9
italienischer oder Joghurtsauce

Gebratener Hirschrücken (CH) CHF 33
Schupfnudeln
Geschmortes Rotkraut
Wildrahmsauce und Marroni

oder

Gebratene Seezungenstreifen (NL) CHF 33
auf feinen Tagliolini
Spinat
Rohschinken-Crunch (CH)

oder

Wildteller CHF 29
mit Rokrout, Schupfnudeln
glasierte Marroni und Pilzen

Orangen-Limetten-Cake CHF 8
mit Mascarponecrème und Kirschsorbet

Freitag, 12. Dezember 2025

ABENDMENU

Blumenkohl-Mousse mit Prosecco, CHF 12
Jakobsmuschel (VN)
und Forellenrogen (IT)

Kichererbsencrèmesuppe CHF 8
mit orientalischen Gewürzen
oder
Geflügel-Bouillon
mit Speck (CH)

Salat mit französischer, CHF 9
italienischer oder Joghurtsauce

Steak vom Wollschwein (CH) CHF 33
Kaffee-Jus, glasierte Feigen
Salzkartoffeln
sautierter Brüsseler

oder

Gebratene Felchenfilets (CH) CHF 33
Feigen-Kaffeesauce
Salzkartoffeln
sautierter Brüsseler

oder

Spaghetti Aglio Olio CHF 29
mit Knoblauch, Kräutern und
Rucolasalat
Parmesanspäne

oder

Milchreis CHF 18
Zimt und Zucker
Blaubeer-Kompott

Weisses Schokoladenmousse CHF 8
mit Minze und Papaya



**SONNMATT
LUZERN**

MITTAGSMENU

Marinierter italienischer Gemüsesalat oder Frühlingsrolle mit Poulet (CH), Sojasauce und sautiertem Pak-Choi

CHF 12

Paprikacrème-
suppe und Hüttenkäse oder Petersilien-Bouillon mit Griessklösschen

CHF 8

Salat mit französischer, italienischer oder Joghurtsauce

CHF 9

Rinds-Nackenstück von Luma (CH) an Rotweinsauce
Kartoffelstock
Gebratener Kürbis

oder

Gebratenes Schollenfilet (NL) Salzkartoffeln
Blattspinat
Nussbutter

CHF 33

Ravioli mit Ratatouille gefüllt an Tomatensauce
Gehobelter Parmesan

CHF 29

Cheesecake mit Pfirsichkompott und Krokant

CHF 8

Samstag, 13. Dezember 2025

ABENDMENÜ

Knuspriges Kaninchen (HU) mit Erbsen-Smash, Champignon und Rotwein-Schalotten

CHF 16

Brunnenkressesuppe mit Brombeer-Chutney oder Bouillon mit Sesamflädli

CHF 8

Salat mit französischer, italienischer oder Joghurtsauce

CHF 9

Kalbssteak (CH) an Thymianjus
Tagliatelle
Gebratener Patisson

oder

Hechtfilet gebraten (CH) an Zwiebel-Orangenbutter auf herbstlichem Ofengemüse

CHF 33

oder

Schupfnudel-Pfanne Ofengemüse und Bergkäse

CHF 29

oder

Wildbratwurst (CH) an Preiselbeersauce
Herbstliches Ofengemüse und Birnen-Chutney

CHF 29

Johannisbeerquarkschnitte mit Rahm

CHF 8



**SONNMATT
LUZERN**

MITTAGSMENU

Kingfisch-Tatar (DK) mit Gurke, CHF 12
Apfel, Rettich und Cashew-Nusscrème
oder
Tataki vom Hirsch (CH) mit Rettich, CHF 16
Yuzu, Nashi-Birne und Shimeji

Sbrinzsuppe
mit Croutons und Petersilie
oder
Kraftbrühe mit Kräutern CHF 8

Salat mit französischer, CHF 9
italienischer oder Joghurtsauce

Tranchen vom Kalbsfilet (CH)
an Pilzrahmsauce
Bratkartoffeln
Blumenkohl CHF 33

oder

Rindsentrecote double (CH)
an Basilikum-Jus
Bratkartoffeln
Glasierte Kefen CHF 33

oder

Doradenfilet gebraten (TR)
an Prosecco-Sauce
Getreide-Risotto
Glasierte Kefen CHF 33

oder

Quark-Pizokel
mit Rosenkohl
Bergkäse CHF 29

Panna Cotta
Himbeersorbet und Streusel CHF 8

Sonntag, 14. Dezember 2025

ABENDMENU

Poulet-Satay-Spiesschen (TH) CHF 16
an Erdnusssauce
Asiatischer Couscous

Süßkartoffel-Ingwercremesuppe
mit Zitronen-Rahm
oder CHF 8
Bouillon
mit Tortellini

Salat mit französischer, CHF 9
italienischer oder Joghurtsauce

Königinnen-Pastetli
mit Geflügelragout (CH) CHF 33
und Champignons
Butterreis und Wurzelgemüse

oder

St. Pierrefilet gebraten (EU)
an Safranhollandaise
Dinkel CHF 33
Wurzelgemüse

oder

Vegetarisches Pilz-Gulasch
mit Herbstrompeten CHF 29
Marroni-Brioche
Wurzelgemüse

oder

Griessköpfli
mit getrockneten Früchten
an Fruchtsauce CHF 18
Atsina Kresse

Pfannkuchen mit frischer Mango, CHF 8
Passionsfrucht und



**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
ISL	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.