



**SONNMATT
LUZERN**

MITTAGSMENU

Gebeizter Lachs (N) CHF 12
mit Erbsen, Minze und Chili
oder
Frittierte Sardinen (PRT) CHF 16
Lauwarmer Brotsalat



Kürbiscrèmesuppe CHF 8
mit Kürbiskernöl und Kernen
oder
Bouillon mit Tomatenwürfeln



Salat mit französischer, CHF 9
italienischer oder Joghurtsauce



Schweinssteak (CH) CHF 33
an Jus
Savoyarde Kartoffeln
Glasierter Karotten

oder

Forellenfilet gebraten (CH) CHF 33
an Karottencrème
Savoyarde Kartoffeln
Glasierter Karotten

oder

Lauch-Quiche CHF 29
Tomatensalat
Sauerrahm
Rucola



Dattel-Schokoladen Tarte CHF 8
mit Whiskey und Granatapfel

Montag, 8. Dezember 2025

ABENDMENU

Safrantagliolini mit Milken (CH) CHF 16
an Trüffelsauce



Safrancrèmesuppe CHF 8
mit Peperoniwürfeln
oder
Bouillon
mit Backerbsen



Salat mit französischer, CHF 9
italienischer oder Joghurtsauce



Saltimbocca alla romana (CH) CHF 33
an Marsalajus
Safranrisotto
Broccoli

oder

Saiblingsfilet gebraten (IS) CHF 33
an Randen-Beurre-Blanc
Randen-Kartoffeln
Broccoli

oder

Safranrisotto CHF 29
mit getrockneten Tomaten
und Rucola
Parmesan gehobelt

oder

Pad Thai Salat CHF 18
mit Reismudeln, Karotten,
Radieschen, Koriander,
Erdnüssen und Limette



Quartett vom Schweizer Apfel CHF 8



**SONNMATT
LUZERN**

Dienstag, 9. Dezember 2025

MITTAGSMENU

Variation von der Karotte CHF 12

oder

Hummerschwanz (VN) auf Weissbrot CHF 16
Kimchi-Hollandaise und Fenchelwürfel



Tomatencrèmesuppe
mit Gin und Ingwer
oder CHF 8
Bouillon
mit Reis



Salat mit französischer, CHF 9
italienischer oder Joghurtsauce



Speck und Zungenwurst (CH) CHF 33
Salzkartoffeln
Dörrbohnen

oder

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

oder

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



Brombeerparfait auf Sable CHF 8
an Portwein-Brombeersauce

ABENDMENU

Panierte und gebratene Brie-Ecken CHF 16
Aprikosenmarmelade
Baumnusspesto



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



Salat mit französischer, CHF 9
italienischer oder Joghurtsauce



Rindspfeffer (CH) CHF 33
Spätzli
Rosenkohl
Mirza-Apfel

oder

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

oder

Spinatgnocchi CHF 29
mit Cipolotti und schwarzen Oliven
und Mango
Tomatensauce

oder

Fotzelschnitte CHF 18
Johannisbeerkompott
Vanillecrème



Mango-Quarktorte CHF 8



**SONNMATT
LUZERN**

Mittwoch, 10. Dezember 2025

MITTAGSMENU

Nüsslisalat mit Speck (CH) CHF 12
Ei und Croutons
oder

Gnocchi mit Limette, Knoblauch, CHF 16
Parmaschinken (IT) und Salatspinat



Kartoffelcrèmesuppe CHF 8
mit Lauch und Pinienkerne
oder
Bouillon mit Fadennudeln



Salat mit französischer, CHF 9
italienischer oder Joghurtsauce



Rindsfiletmedaillon (CH) CHF 33
an Kräuterjus
Kartoffelgratin
Artischockengemüse

oder

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

oder

Kartoffel-Gratin CHF 29
mit Parmesan-Rahm
und Artischockengemüse



Schokoladen-Kokoswürfel CHF 8
mit Kokosglace

ABENDMENU

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



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



Salat mit französischer, CHF 9
italienischer oder Joghurtsauce



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

oder

Kabeljaufilet gebraten (IS) CHF 33
an Zitronenschaum
Trockenreis
Mangold

oder

Gemüse-Kokos-Curry CHF 29
Trockenreis
Kohlrabi

oder

Münchener Weisswurst (CH) CHF 29
Weisskabissalat
Salzbretzel
Süsser Senf



Gebrannte Crème CHF 8
mit Rahm



**SONNMATT
LUZERN**

Donnerstag, 11. Dezember 2025

MITTAGSMENU

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



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



Salat mit französischer, CHF 9
italienischer oder Joghurtsauce



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

oder

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

oder

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



Vanilleglace CHF 8
mit Beerenkompott und Rahm

ABENDMENU

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



Thailändische Kokossuppe
mit gerösteten Kokosflocken
oder CHF 8
Bouillon
mit Gemüsestreifen



Salat mit französischer, CHF 9
italienischer oder Joghurtsauce



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

oder

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

oder

Mascarpone-Polenta CHF 29
Gebratene Auberginen
Jackfruit-Tomatenragout

oder

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



Aprikosen-Jalousie CHF 8
mit Vanillerahm



**SONNMATT
LUZERN**

Freitag, 12. Dezember 2025

MITTAGSMENU

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



Randencrèmesuppe
mit Rahm und Dill
oder CHF 8
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 Rokraut, Schupfnudeln
glasierte Marroni und Pilzen



Orangen-Limetten-Cake CHF 8
mit Mascarponecrème und Kirschsorbet

ABENDMENU

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



Kichererbsencrèmesuppe
mit orientalischen Gewürzen
oder CHF 8
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**

Samstag, 13. Dezember 2025

MITTAGSMENU

Marinierter italienischer
Gemüsesalat CHF 12
oder
Frühlingsrolle mit Poulet (CH), CHF 16
Sojasauce und sautiertem Pak-Choi



Paprikacrèmesuppe
und Hüttenkäse
oder CHF 8
Petersilien-Bouillon
mit Griessklösschen



Salat mit französischer,
italienischer oder Joghurtsauce CHF 9



Rinds-Nackensteck von Luma (CH) CHF 33
an Rotweinsauce
Kartoffelstock
Gebratener Kürbis

oder

Gebratenes Schollenfilet (NL) CHF 33
Salzkartoffeln
Blattspinat
Nussbutter

oder

Ravioli mit Ratatouille gefüllt CHF 29
an Tomatensauce
Gehobelter Parmesan



Cheesecake CHF 8
mit Pfirsichkompott und Krokant

ABENDMENU

Knuspriges Kaninchen (HU) CHF 16
mit Erbsen-Smash, Champignon
und Rotwein-Schalotten



Brunnenkressesuppe
mit Brombeer-Chutney
oder CHF 8
Bouillon
mit Sesamflädli



Salat mit französischer,
italienischer oder Joghurtsauce CHF 9



Kalbssteak (CH) CHF 33
an Thymianjus
Tagliatelle
Gebratener Patisson

oder

Hechtfilet gebraten (CH) CHF 33
an Zwiebel-Orangenbutter
auf herbstlichem Ofengemüse

oder

Schupfnudel-Pfanne CHF 29
Ofengemüse
und Bergkäse

oder

Wildbratwurst (CH) CHF 29
an Preiselbeersauce
Herbstliches Ofengemüse
und Birnen-Chutney



Johannisbeerquarkschnitte CHF 8
mit Rahm



**SONNMATT
LUZERN**

Sonntag, 14. Dezember 2025

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 CHF 8
mit Croutons und Petersilie
oder
Kraftbrühe mit Kräutern



Salat mit französischer, CHF 9
italienischer oder Joghurtsauce



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

oder

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

oder

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

oder

Quark-Pizokel CHF 29
mit Rosenkohl
Bergkäse



Panna Cotta CHF 8
Himbeersorbet und Streusel

ABENDMENU

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



Süsskartoffel-Ingwercrèmesuppe CHF 8
mit Zitronen-Rahm
oder
Bouillon
mit Tortellini



Salat mit französischer, CHF 9
italienischer oder Joghurtsauce



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

oder

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

oder

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

oder

Griessköppli CHF 18
mit getrockneten Früchten
an Fruchtsauce
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
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.