



SONNMATT
LUZERN

Montag, 20. Juli 2026

MITTAGSMENU

Variation vom Blumenkohl

oder

Randenrisotto

Baumnüsse

Kalte Mango-Kokos Kaltschale

Ingwer, Koriander

oder

Bouillon

Gerste

Salat mit französischer,

italienischer oder Joghurtsauce

Grillierte Schweinshuft (CH)

Sesamjus

Basmatireis

Ananas

oder

Fischragout (EU)

Currysauce

Basmatireis

Ananas

oder

Geschmorter Romanesco

Miso

Tahini-Knoblauch-Dressing

Basmatireis

Grillierte Ananasscheibe

Vanilleglace

Limoncellocreme

ABENDMENU

12 Gebackene Ziegenfrischkäsepraline 12
Erdbeer-Chutney
Junger Salat

16 ***

Pfirsich-Tomaten Cremesuppe

Tomatenwürfel

oder

Bouillon

Linsen

8

8 ***

Salat mit französischer,
italienischer oder Joghurtsauce

9

9

Gebratene Kalbslebertranche (CH)

Balsamicojus

Sellerie-Kartoffelstock

Apfelschnitze

33

oder

Gebratenes Doradenfilet (TH)

Baumnuss-Tomaten-Tapenade

Sellerie-Kartoffelstock

Artischocken

33

oder

Grillierter Mini-Lattich

Sanddorn

Senf

Petersilie

29

oder

Gebratener Cervelat (CH)

Fusili-Salat

Senf

Pfirsich

18

8

Mangomousse

Avocadocreme

Biscuit

8



**SONNMATT
LUZERN**

Dienstag, 21. Juli 2026

MITTAGSMENU

Marinierter Seeteufel (IS)
Rande, Miso
Wasabi
oder
Spaghetti Vongole (VN)
Olivenöl, Zwiebeln, Knoblauch

Stangensellerie-Gurken Kaltschale
Gurkenwürfel
oder
Bouillon
Erbsen

Salat mit französischer,
italienischer oder Joghurtsauce

Kalbs Flank-Steak (CH)
Apfeljus
Süsskartoffelcreme
Karotten

oder

Gebratenes Lachsfilet (N)
Kurkuma-Joghurt-Dip
Reispfanne
Süsskartoffelcreme

oder

Reispfanne
Planted Pulled
Gemüse
Safran

Topfenknödel
Süsse Brösel
Vanillesauce

ABENDMENU

12 Thunfischmousse (PH) 12
Kaperncreme, schwarze Oliven
Agrumen, Brotchip

16 ***

Erbsen-Minz Smoothie
mit Kopfsalat
oder 8
Bouillon
Geröstete Brotscheiben

8 ***

Salat mit französischer,
italienischer oder Joghurtsauce 9

9 Voessen vom Wollschwein (CH) 33
Honigjus
Tagliatelle
Krautstiel

33 oder

Gebratenes Forellenfilet (CH) 33
Trauben
Tagliatelle
Krautstiel

33 oder

Poke Bowl 29
Asiatische Nudeln
Favabohnen, Chinakohl, Peperoni,
Wakame-Algen, Miso

29 oder

Spaghetti Bolognese (CH) 29
Gehobelter Parmesan
Basilikum

8 ***

"Solero Sonnmatt" 8
Quarkcreme
Passionsfrucht-Pfirsichsauce



SONNMATT
LUZERN

Mittwoch, 22. Juli 2026

MITTAGSMENU

Trockenfleisch (CH)
Süsskartoffel
Aubergine
oder
Tintenfisch (VN)
Paprikapüree
Geflämmtter Lauch

Apfelkalterschale mit Suure Moscht
Apfelwürfel
oder
Bouillon
Backerbsen

Salat mit französischer,
italienischer oder Joghurtsauce

Kalbsvoressen (CH)
Schmorsauce
Linguine
Zwiebel

oder

Gebratene Riesencrevette (VN)
"7 Spices"
Linguine
Cipolotti

oder

Ofenkartoffel
Karottenpüree
Cipolotti
Gremolata

Kirschenkompott
Joghurtrahm, Knuspermüesli
Schokolade

ABENDMENU

12 Kräuter Panna Cotta 12
Pumpernickel, Zucchetti
Geräucherter Aal (D)

16 ***

Fisch-Cremesuppe (CH)
Meeresfrüchte (VN)
oder
Bouillon
Gemüse

8

8 ***

Salat mit französischer,
italienischer oder Joghurtsauce

9

9

Entenbrust (FR)
Thymiansauce
Gnocchi mit Pilzen
Fenchel

33

oder

33

Gebratenes Zanderfilet (EU)
Limetten-Basilikum Emulsion
Kopfsalat
Fenchel

33

oder

33

Gnocchi mit Pilzen
Kräuter und Knoblauch
Onsen Ei

29

29

oder

Ofen-Fleischkäse (CH)
Meerrettich-Senf

29

Kartoffelsalat
Radieschen, Essiggurken

8

Cheesecake
Johannisbeerkompott
Lemon-Curd

8



**SONNMATT
LUZERN**

Donnerstag, 23. Juli 2026

MITTAGSMENU

Konfierter Rochenflügel (NL)
Brüssler, Passionsfrucht
Schwarzer Pfeffer
oder
Basmati-Chia Riegel
Ras el Hanout Tomatensugo
Taboule-Salat

Kalte Karotten-Cremesuppe
Orange
oder
Bouillon
Gemüsebrunoise

Salat mit französischer,
italienischer oder Joghurtsauce

Suure Mocke (CH)
Orangenjus
Passionsfrucht-Polenta
Pak Choi mit Soja und Chili

oder

Roulade von der Scholle (NL) und Lachs
Safransauce
Passionsfrucht-Polenta
Pak-Choi mit Soja und Chili

oder

Passionsfrucht-Polenta
Tomatenwürfel
Kräuter, Croutons, Nüsse

Bananen-Cake mit Beeren
Granola
Süsser Quark

ABENDMENU

12 Ceviche vom Lachs (N) 12
Radieschen, Zwiebeln
Tomaten

16 ***

Kochbanenensuppe
Kokos
oder
Bouillon
Kalbfleischklösschen (CH)

8 ***

Salat mit französischer,
italienischer oder Joghurtsauce 9

9 Pouletgeschnetztes (CH) 33
Paprikasauce
Trockenreis mit Kräutern
Zucchini

33 oder

Pochiertes Felchenfilet (CH) 33
Zuger Art
Grüner Bohnensalat
Zucchini

oder

Zucchini-Tätschli 29
Parmesan
Grüner Bohnensalat

29 oder

Saucisson vom Wollschwein (CH) 29
Krautsalat
Kümmel
Senf

8 ***

Schokoladencreme 8
Zitronenrahm



**SONNMATT
LUZERN**

Freitag, 24. Juli 2026

MITTAGSMENU

Teufelssalat (CH)
Peperoni, Zwiebeln, Essiggurken
Tomatenwürfel
oder
Kartoffelgnocchi
Kräuter, Rahm
Getrocknete Tomaten

Zucchetti-Cremesuppe
Mandelspähne
oder
Bouillon
Lauchstreifen

Salat mit französischer,
italienischer oder Joghurtsauce

Geschmorte Rindsbacken (CH)
Portweinsauce
Tomaten-Risotto
Auberginen

oder

Konfiertes Kabeljaufilet (IS)
Chorizosauce
Selleriecreme
Blattspinat

oder

Venezianisches Risotto
Tomaten
Rosmarin
Tramezzinischeibe

Gebackenes Apfelkuchlein
Vanillsauce
Rahm

ABENDMENU

12 Tatar von der geräuchten Forelle (DK) 12
Zitrusfrüchte, Schalotten
Rauchcreme

16 ***

Melone-Minz Kaltschale
Feta
oder
Bouillon
Pfannkuchenstreifen

8

8 ***

Salat mit französischer,
italienischer oder Joghurtsauce

9

9 Gebratene Kalbshuft (CH) 33
Honigjus
Gemüsereis
Gebratene Karotten

oder

33 Gebratenes Seehechtfilet (NL) 33
Lorbeer-Oreganosauce
Gemüsereis
Gebratene Karotten

oder

33 Ravioli mit Rauchlachs 29
Gebratene Frühlingszwiebeln
Randenstroh

oder

Wurst-Käse Salat (CH) 18
Essiggemüse, Kräuter
Rote Zwiebelringe
Blattsalate

8 Aargauer Rüebli torte 8
Süsser Karottenkompott
Apfel-Gewürz Gel



SONNMATT
LUZERN

Samstag, 25. Juli 2026

MITTAGSMENU

Marinierte Crevetten (VN)
Grüner Papayasalat
Ingwer, Limette, Koriander
oder
Rhabarber-Erdbeer Tortelli
Rucola
Gewürznüsse

Stangensellerie-Cremesuppe
Rahmhaube
oder
Bouillon
Kräuter

Salat mit französischer,
italienischer oder Joghurtsauce

Geschmortes Schweinsgnagi (CH)
Schmorsauce
Kartoffelstampf
Ofengemüse

oder

Miesmuscheln (CHL)
Weisswein, Zwiebeln
Tomaten, Kräuter
Spaghettini

oder

Spaghettini
Weisswein, Zwiebeln
Tomaten, Kräuter

Variation von Beeren

12 Gebeiztes Rindfleisch (CH)
Mango-Cipolotti-Salat
Grapefruit

16 ***

Randen-Kaltschale
Sauerrahm und Dill
oder
Pilz-Essenz
Petersilie

8 ***

Salat mit französischer,
italienischer oder Joghurtsauce

9

Secreto vom Iberico-Schwein (ES)
Pilzjus
Kartoffelgratin
Kohlrabi

33

oder

Gebratenes Makrelenfilet (DK)
Misosauce
Salikorn, Stangensellerie
Granatapfelkerne

33

oder

Kartoffelgratin
Schnittlauch-Sauerrahm
Kohlrabi

29

oder

Kalter Aufschnittteller
Salsiz (CH)
Bergkäse
Feigensenf

8

Brownies
Caramelglace
Rahm

12

8

9

33

33

29

18

8



**SONNMATT
LUZERN**

MITTAGSMENU

Roulade vom Maispoulet (F)
Maispüree
Eingelegter Mais
oder
Saiblingtatar (CH)
Buttermilch
Avocado, Kokos, Soja

Pfälzer Cremesuppe mit Curry
Ingwer
oder
Geflügelkraftbrühe (CH)
Griess-Kräuternocken

Salat mit französischer,
italienischer oder Joghurtsauce

Gebratenes Kalbsfilet (CH)
Sauce Bernaise
Herzoginkartoffeln
Blattspinat

oder

Rindshuftsteak (CH)
Sauce Bernaise
Herzoginkartoffeln
Gebratener Blumenkohl

oder

Geflammtes Welsfilet (D)
Ingwer, Zitronengras, Sojasauce
Jasminreis
Blumenkohl

oder

Ofen-Peperoni
gefüllt mit Jasminreis
und Gemüse-Brunoise
Blattspinat

Schwarzwälderschnitte
Kirsch-Ganache

Sonntag, 26. Juli 2026

ABENDMENU

12 Fisch-Praline (EU) 12
Fenchel, Spinat
Rohschinken-Dashi (I)

16 ***

kalte Kartoffel-Cremesuppe
Geräucherte Forelle (CH)
oder
Bouillon
Weisse Bohnen

8 ***

Salat mit französischer,
italienischer oder Joghurtsauce 9

9 Schweinehalsbraten mit Pfeffer (CH) 33
Portweinjus
Safranrisotto
Konfierte Cherrytomaten

oder

33 Spaghettini 33
Meeresfrüchte-Bolognese (VN, EU)
Cipolotti
Konfierte Cherrytomaten

33 oder

Spaghettini 29
Cipolotti
Konfierte Cherrytomaten
Parmesan

oder

Safranrisotto 29
Konfierte Cherrytomaten
Cipolotti

29 ***

Parfait Variation 8
Fruchtsauce



**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.