



**SONNMATT
LUZERN**

Montag, 20. Oktober 2025

MITTAGSMENU

Wachtelroulade (F) CHF 12

Variation von der Schwarzwurzel
oder

Gefülltes Pastetli mit Pilzragout
an Calvadosrahmsauce CHF 16



Knoblauchsuppe
mit Brotcroutons
oder CHF 8
Bouillon
mit Flädli



Salat mit französischer,
italienischer oder Joghurtsauce CHF 9



Kalbssteak (CH) CHF 33
an Thymianjus
Sellerierisotto
Glasierete Babykarotten

oder

Gebratenes Mahi-Mahi Filet (LKA) CHF 33
an Basilikum-Öl
Sellerierisotto
Glasierete Babykarotten

oder

Pasta des Hauses CHF 29
an Tomatensalsa
Parmesanspähne



Hausgemachte Windbeutel CHF 8
mit Schokolade und Brombeeren

ABENDMENU

Variation von Mais CHF 12



Brotsuppe
mit Petersilie
oder CHF 8
Bouillon
mit Pilzen



Salat mit französischer,
italienischer oder Joghurtsauce CHF 9



Perlhuhnbrust (CH) CHF 33
mit Pilz-Veloute und Chorizo (CH)
Tagliatelle
Grüne Bohnen

oder

Gebratener Heilbutt (EU) CHF 33
an Senfsauce
Salzkartoffeln mit Dill
Grüne Bohnen

oder

Penne Cinque Pi CHF 29
mit Tomate, Petersilie, Pfeffer,
Rahm und Parmesan

oder

Frisch gebackene Pancakes CHF 18
mit Ahornsirup,
Banane und Blaubeeren



Marroni-Schokoladenschnitte CHF 8
mit Rahm und Preiselbeeren



**SONNMATT
LUZERN**

Dienstag, 21. Oktober 2025

MITTAGSMENU

Variation von der Crevette (VN) CHF 12
mit Miso, Soja und Erdnüssen
oder
Medaglioni Oliven-Hummus CHF 16
mit Randen und Speck (CH)



Selleriecrèmesuppe CHF 8
mit Stangensellerie
oder
Kalte Bouillon
mit Karottenstreifen



Salat mit französischer, CHF 9
italienischer oder Joghurtsauce



Hirschpfeffer (CH) CHF 33
an Schmorsauce
Spätzli
Rotkohl

oder

Gebratenes Forellenfilet (I) CHF 33
an Weissweinsauce
Casarecce mit Waldpilzen

oder

Casarecce CHF 29
mit Bergkäse, Waldpilzen,
Nüssen und Croutons



Schokoladen-Limetten-Kuchen CHF 8
mit Sauerrahmglace

ABENDMENU

Mini-Frühlingsrolle CHF 16
Zitronengras-Reiscrème
Gebratene Okra mit Knoblauch



Steinpilzcrèmesuppe
mit gerösteten Steinpilzwürfeln
oder CHF 8
Bouillon
mit Griessnocken



Salat mit französischer, CHF 9
italienischer oder Joghurtsauce



Geschmorte Kalbshaxe (CH) CHF 33
mit getrockneten Tomaten
Kartoffelstock
Bunttes Gemüse

oder

Indisches Black Tiger Curry (VN) CHF 33
an Limettenschaum
Gemüse-Jasminreis
Erdnüsse

oder

Blumenkohl-Käse-Taler CHF 29
Gemüse-Jasminreis
Bunttes Gemüse

oder

Feigen mit Parmaschinken (I) CHF 18
Schwarze Oliven
Parmesancrème
Artischocken



Chiapudding CHF 8
mit Aprikosenkompott



**SONNMATT
LUZERN**

Mittwoch, 22. Oktober 2025

MITTAGSMENU

Nüsslisalat mit Speck (CH),
Ei und Croutons
oder

CHF 12

Jalapenos an Cheddarksauce
Nacho-Chips

CHF 16



Karotten-Orangen-Crèmesuppe
mit Quinoa-Pops
oder
Bouillon
mit Kräutern

CHF 8



Salat mit französischer,
italienischer oder Joghurtsauce

CHF 9



Geschnetztes Kalbfleisch (CH)
nach Zürcher Art
Bratkartoffeln mit Petersilie
Glasierter Pfälzerkarotten

CHF 33

oder

Gebratenes Lachsfilet (N)
an Honig-Dill-Sauce
Bratkartoffeln mit Petersilie
Glasierter Pfälzerkarotten

CHF 33

oder

Linsen-Dal
mit Spinat und Tofu
Koriander-Kresse-Salat

CHF 29



Variation von der Kirsche

CHF 8

ABENDMENU

Cannelloni vom Fischtatar (EU, NL)
im Gurkensaft mit Wasabi,
Sauerrahm und rosa Pfeffer

CHF 12



Crèmesuppe von der Rübe
mit Dill und Mangold
oder
Bouillon
mit Reiseinlage

CHF 8



Salat mit französischer,
italienischer oder Joghurtsauce

CHF 9



Kalbsvoressen (CH)
nach Wiener Art
Tagliatelle

CHF 33

oder

Spaghetti alla Carbonara
mit Speck (CH),
Parmesan, Ei,
Rahm und Pfeffer

CHF 33

oder

Orientalischer
Linsen-Reis-Eintopf
mit Joghurt

CHF 29

oder

Bunte vegane Salatbowl
Knackiger Salat mit Sprossen,
Favabohnen, Mais, Avocado,
Gurken und Kichererbsen

CHF 18



Kokos-Panna Cotta
mit Mango und Kokoschips

CHF 8



**SONNMATT
LUZERN**

MITTAGSMENU

Edamame-Papayasalat CHF 12
mit Granatapfel und Wasabikernen
oder
Gebratene Riesencrevetten (VN) CHF 16
Asia-Gemüse-Salat und Sesam-Mayonnaise



Marroni-Crèmesuppe
mit Preiselbeeren
oder CHF 8
Bouillon
mit Rollgersten



Salat mit französischer, CHF 9
italienischer oder Joghurtsauce



Brasato (CH) CHF 33
an Rotweinsauce
Parmesanrisotto
Glasierter Rosenkohl

oder

Spanische Reispfanne CHF 33
mit gebratenen Calamaretti (DK),
Safran und Gemüse

oder

Gemüse-Reispfanne CHF 29
mit Safran, Tomaten
und Kräutern



Variation von der Birne CHF 8
mit Thymian

Donnerstag, 23. Oktober 2025

ABENDMENU

Geräucherte Entenbrust (F) CHF 12
mit Zwetschgen und Joghurt
an Radieschen-Vinaigrette



Crèmesuppe von weissen Bohnen
mit Speckeinlage (CH)
oder CHF 8
Bouillon
mit weissen Bohnen



Salat mit französischer, CHF 9
italienischer oder Joghurtsauce



Grilliertes Lammrack (NZL) CHF 33
Ofenkartoffel
Kräuter-Sauerrahm
Farbiges Ofengemüse

oder

Gebratener Rotbarsch (IS) CHF 33
an Kapern-Tomatenbutter
Bulgur
Saubohnen

oder

Ofen-Champignons CHF 29
Ofenkartoffel
Kräuter-Sauerrahm
Farbiges Ofengemüse

oder

Kaiserschmarrn CHF 18
mit Apfelmus und Zwetschgen
Quarkcrème und Puderzucker



Kaffee-Joghurtcrème CHF 8
mit Cantuccini



**SONNMATT
LUZERN**

Freitag, 24. Oktober 2025

MITTAGSMENU

Caesar Salad nach Art des Hauses CHF 12
mit Pouletstreifen (CH)

oder

Samosas mit Gemüse, CHF 16
Karotten-Ingwercreme und Reis



Blumenkohlsuppe
mit gebratenem Blumenkohl
oder CHF 8
Bouillon
mit Eierfäden



Salat mit französischer, CHF 9
italienischer oder Joghurtsauce



Gefüllter Schweinshalsbraten (CH) CHF 33
mit Dörrfrüchten
Zitronenpolenta
Steckrüben

oder

Gebratener Knurrhahn (NL) CHF 33
an Balsamicoreduktion
Zitronenpolenta
Steckrüben

oder

Gefüllte Peperoni CHF 29
mit Quinoa,
Gemüsewürfeln
und Fetakäse



Joghurtglace CHF 8
mit Blaubeerkompott

ABENDMENU

Gebeizter Saibling (IS) CHF 12
mit Kräutern



Brunnenkressecremesuppe
mit Rahmhaube
oder CHF 8
Bouillon
mit Schnittlauch



Salat mit französischer, CHF 9
italienischer oder Joghurtsauce



Coq au Vin geschmort (CH) CHF 33
Linguine
Blattspinat

oder

Zanderfilet gebacken (EU) CHF 33
Sauce Rouille
Salzkartoffeln mit Schnittlauch
Blattspinat

oder

Planted Gulasch CHF 29
Linguine
Blattspinat

oder

Vogelheu CHF 18
mit Ei und Rahm
Apfelkompott



Tobleronemousse CHF 8



**SONNMATT
LUZERN**

Samstag, 25. Oktober 2025

MITTAGSMENU

Randen-Orangensalat
mit Stilton und Portulak
oder
Gezupfter Schweinsbraten (CH)
Coleslaw-Salat

CHF 12
CHF 16



Asiatische Misosuppe mit Gemüse,
Poulet (CH) und Nudeln
oder
Bouillon
mit Nudeln

CHF 8



Salat mit französischer,
italienischer oder Joghurtsauce

CHF 9



Kalbskotelett gebraten (CH)
an Jus
Pommes Frites
Bohnencassoulet

CHF 33

oder

Felchenfilet gebraten (CH)
mit mediterraner Garnitur
Basmatireis
Bohnencassoulet

CHF 33

oder

Bramatapolenta
mit marinierten Tomatenwürfeln
und Haselnusssauce

CHF 29



Caramelisierte Apfelschnitze
und Fiori di Latte Glace

CHF 8

ABENDMENU

Gemüserollen im Reispapier
Avocadocrème und Sushi-Ingwer

CHF 12



Apfel-Meerrettich-Crèmesuppe
mit Apfel-Chutney
oder
Klare Pilzessenz
mit Champignonstreifen

CHF 8



Salat mit französischer,
italienischer oder Joghurtsauce

CHF 9



Schweinsfilet (CH)
an Ras el Hanout-Jus
Couscous mit Gemüsewürfel
Gebratene Zucchini

CHF 33

oder

St. Pierrefilet gebraten (NZL)
Weissweinsauce
Couscous mit Gemüsewürfel
Gebratene Zucchini

CHF 33

oder

Safran-Tagliolini
mit Planted Salmon
an Weissweinsauce

CHF 29

oder

Gebratener Käse-Cervelat (CH)
Senf
Bratkartoffeln mit Speck (CH),
Zwiebeln und Petersilie

CHF 29



Aprikosen-Brownies
mit Mascarpone und Amaretto

CHF 8



**SONNMATT
LUZERN**

Sonntag, 26. Oktober 2025

MITTAGSMENU

Tatar vom Reh (CH/A)	CHF 12
Rosenkohl, Nuss, Soja und Chilli oder	
Roulade vom Bündnerfleisch (CH) mit Baumnuss-Pesto	CHF 16



Kürbiscrèmesuppe mit Bresaola (I) oder	CHF 8
Bouillon mit Rindfleischstreifen (CH)	



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



Kalbs-Hohrücken (CH) an Jus Safran-Kartoffelstampf Farbige Karotten	CHF 33
--	--------

oder	
Geschmorte Iberico-Kopfbacke (ESP) mit Gremolata Kartoffel-Speckterriner (CH) Farbige Karotten	CHF 33

oder	
Red Snapperfilet (IS) Safran-Kartoffelstampf mit Aubergine, Tomatensugo mit Pinienkernen und getrockneten Tomaten	CHF 33

oder	
Feigen Triangoli mit Nussbutter, Salbei Selleriepüree Haselnüsse und Rum-Rosinen	CHF 29



Schichttarte mit Marroni, Schokolade und Vanille, Rotweinbirne und Glace	CHF 8
---	-------

ABENDMENU

Risotto mit gebratener Geflügelleber (CH) und glasierten Apfelwürfeln	CHF 16
---	--------



Crèmesuppe von gerösteten Nüssen mit Salbei oder	CHF 8
Bouillon mit Diablotins	



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



Kalbs-Cordon bleu (CH) mit Zitrone Süsskartoffel Frites Blumenkohl	CHF 33
--	--------

oder

Kabeljaufilet gebraten (IS) an Safranschaum Schwarzer Risotto Blumenkohl	CHF 33
---	--------

oder

Zucchetti-Piccata Schwarzer Risotto Blumenkohl	CHF 29
--	--------

oder

Fusilli-Salat an Basilikum-Pesto, Zitrone und Macadamia-Nüssen	CHF 18
--	--------



Pistazienglace mit Krokant und Kiwi-Ragout	CHF 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
 S	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.