



MITTAGSMENU

Gebeizter Lachs (N)
Erbse
Minze, Chili
oder
Frittierte Sardinen (PRT)
Brotsalat
Tzatziki

Tomaten-Cremesuppe
Ingwer
oder
Bouillon
Tomatenwürfel

Salat mit französischer,
italienischer oder Joghurtsauce

Schweinssteak (CH)
Jus
Savoyarde-Kartoffeln
Karotten

oder

Gebratenes Forellenfilet (CH)
Pernod-Sauce
Savoyarde-Kartoffeln
Karotten

oder

Kichererbsen
Gemüse
Curry
Kokosmilch

Dattel-Schokoladen-Tarte
Whiskey
Granatapfel

ABENDMENU

12 Panierte Champignons 16
Remouladensauce

16 ***

Safran-Cremesuppe
Peperoniwürfel
oder 8
Bouillon
Backerbsen

8 ***

Salat mit französischer, 9
italienischer oder Joghurtsauce

9
Saltimbocca alla Romana (CH) 33
Marsalajus
Safranrisotto
Broccoli

oder

33
Gebratenes Saiblingfilet (IS) 33
Oliven-Beurre-Blanc
Randen-Kartoffeln
Broccoli

oder

Safranrisotto 29
Getrocknete Tomaten
Parmesan

29
oder

Pad Thai-Salat 18
Reisnudeln, Karotten,
Radieschen, Koriander,
Erdnüsse, Limette

Variation vom Schweizer Apfel 8



MITTAGSMENU

Variation von der Karotte

oder

Gebratener Scampi (ZA)

Weissbrot

Sauce Hollandaise

Curry-Kokossuppe

Koriander

oder

Bouillon

Reis

Salat mit französischer,
italienischer oder Joghurtsauce

Mediterranes Lammragout (CH)

mit Gemüse

Salzkartoffeln

Minze Sauerrahm

oder

Waller-Ragout (DE)

Gnocchi mit Curry

Basilikum-Limetten Emulsion

Pinienkerne und Ingwer

oder

Gnocchi mit Curry

Basilikum-Limetten Emulsion

Pinienkerne

Ingwer

Brombeerparfait

Sable

Brombeerkompott

ABENDMENU

12 Radieschen-Apfel Tatar
Radieschengrün-Pesto

12

16 ***

Sellerie-Birnen Cremesuppe

Kräuter

oder

Bouillon

Tomatenwürfel

8

8 ***

Salat mit französischer,
italienischer oder Joghurtsauce

9

9

Chämibraten (CH)

Jus mit Saucengemüse

Tagliatelle

33

33

oder

Gebratenes Lachsfilet (N)

Basilikumsauce

Tagliatelle

Cipolotti mit Mango

33

33

oder

Spinatgnocchi

Cipolotti

Schwarze Oliven

Tomatensauce

29

29

oder

Fotzelschnitte

Fruchtkompott

Vanillecreme

18

8

Mango-Quarktorte

8



**SONNMATT
LUZERN**

Mittwoch, 30. September 2026

MITTAGSMENU

Rucola Salat
Johannisbeeren, Blaubeeren, Feta
Baumnüsse
oder
Kartoffelgnocchi
Limette, Knoblauch, Spinat

Kartoffel-Cremesuppe
Lauch
oder
Bouillon
Fideli

Salat mit französischer,
italienischer oder Joghurtsauce

Rindsfiletmedaillon (CH)
Kräuterjus
Kartoffelgratin
Artischocken

oder

Gebratene Black-Tiger-Crevetten (VN)
Safranrisotto

oder

Kastanien-Ravioli
Preiselbeersauce

Schokoladen-Kokoswürfel
Kokosglace

ABENDMENU

12 Gebratene Crevette (VN) 12
Wakame-Tabioka Salat
Gurke, Ponzu, Joghurt

16 ***

Fenchel-Cremesuppe
Fenchel
oder
Bouillon
Kalbfleischwürfel (CH)

8

8 ***

Salat mit französischer,
italienischer oder Joghurtsauce

9

9

Pouletbrustgeschnetzeltes (CH)
Curryrahmsauce mit Ananas
Trockenreis
Shiitake-Pilze

33

oder

Gebratenes Kabeljaufilet (IS)
Zitronensauce
Trockenreis
Mangold

33

oder

Orecchiette
Kerbel
Peperoncini
Parmesan

29

oder

Trockenfleisch (CH)
Käse
Dörrfrüchte, Trauben
Butter

18

8

Gebrannte Creme

8



**SONNMATT
LUZERN**

Donnerstag, 1. Oktober 2026

MITTAGSMENU

Rindscarpaccio (CH)
Ziegenfrischkäse
Rucola
oder
Vegetarische Momos
Zitronenreis
Sweet-Chili-Sauce

Französische Zwiebelsuppe
Käsetoast
oder
Bouillon
Gemüse

Salat mit französischer,
italienischer oder Joghurtsauce

Kalbsbraten (CH)
Zitronenjus
Venere-Risotto
Ratatouille

oder

Gebratenes Rougefilet (VN)
Noilly-Prat-Sauce
Venere-Risotto
Ratatouille

oder

Venere-Risotto
Ratatouille

Vanilleglace
Beerenkompott
Rahm

ABENDMENU

12 Markbein (CH) 16
Portweinjus
Croutons, Cipolotti, Kräuter

16 ***

Rote Linsen-Cremesuppe
Zitrone
oder 8
Kalte Bouillon
Portwein

8 ***

Salat mit französischer,
italienischer oder Joghurtsauce 9

9
Lammentrecote (NZL) 33
Kräuterjus
Mascarpone-Polenta
Gebratene Frühlingszwiebeln

33
oder

Rindfleisch-Lasagne (CH) 33
Mozzarella
Tomatensalsa

33
oder
Polenta 29
Gorgonzola
Tomatensalsa

29
oder
Wurst-Käsesalat (CH) 18

8

Aprikosen-Jalousie 8
Vanillerahm



**SONNMATT
LUZERN**

Freitag, 2. Oktober 2026

MITTAGSMENU

Frittierte Karpfenpraline (D)
Senfsauce, Eier
Kartoffeln
oder
Gebratene Taubenbrust (F)
Topinambur
Trüffelöl

Knoblauch-Cremesuppe
Kräutercroutons
oder
Bouillon
Gerste

Salat mit französischer,
italienischer oder Joghurtsauce

Kalbshacktätschli (CH)
Champignonrahmsauce
Kartoffelstock
Zucchini

oder

Gebratenes Schollenfilet (NL)
Nussbutter
Salzkartoffeln
Zucchini

oder

Vegane Gemüse-Ravioli
Zucchini
Nussbutter

Orangen-Limetten-Cake
Mascarponecreme

ABENDMENU

12 Blumenkohlmousse mit Prosecco 12
Jakobsmuschel (VN)
Forellenrogen (IT)

16 ***

Kichererbsen-Cremesuppe
Orientalische Gewürze
oder
Geflügel-Bouillon (CH)
Speck (CH)

8

8 ***

Salat mit französischer,
italienischer oder Joghurtsauce

9

9 Rehschnitzel (A) 33
Rotwein-Schokoladensauce
Tagliatelle
Sellerie-Apfelgemüse

33 oder

Gebratenes Felchenfilet (CH) 33
Rotkabis-Apfelsalat lauwarm
Zwiebeljus

33 oder

Spaghetti Aglio e olio 29
Knoblauch, Kräuter, Olivenöl
Rucola
Parmesan

29 oder

Milchreis 18
Zimtucker
Himbeerkompott

8 ***

Weisses Schokoladenmousse 8
Karotten
Apfel



**SONNMATT
LUZERN**

Samstag, 3. Oktober 2026

MITTAGSMENU

Garnelen-Zuckerschoten Salat (VN)
Avocado
Frisee-Salat
oder
Vegetarische Frühlingsrolle
Sojasauce
Pak Choi

Paprika-Cremesuppe
Hüttenkäse
oder
Petersilienbouillon
Griessklösschen

Salat mit französischer,
italienischer oder Joghurtsauce

Konfierte Kalbshuft (CH)
Senf-Cognac Jus
Tagliolini
Spinat

oder

Gebratene Seezungenstreifen (NL)
Tagliolini
Spinat
Zitronenbutter

oder

Gyoza mit Gemüse
Gebratener Reis mit Ei
Gemüse
Avocado

Cheesecake
Kirschen
Krokant

12

16

8

9

33

33

29

8

ABENDMENU

Panierte Brie-Ecken
Früchemarmelade
Baumnusspesto

16

Gersten-Gemüse Suppe
Petersilien
oder
Bouillon
Sesamflädli

8

Salat mit französischer,
italienischer oder Joghurtsauce

9

Gebratenes Kalbssteak (CH)
Thymianjus
Salzkartoffeln
Ofengemüse

33

oder

Gebratenes Hechtfilet (CH)
Zwiebel-Orangenbutter
Salzkartoffeln
Ofengemüse

33

oder

Arancini
Ofengemüse
Zwiebel-Orangebutter

29

oder

Birchermüesli nach Art des Hauses
frische Früchte

18

Aprikosen-Quarkschnitte

8



**SONNMATT
LUZERN**

MITTAGSMENU

Zandertatar (CH)
Gurke, Apfel
Cashew-Nusscreme
oder
Gebeitztes Lamm (NZL)
Basilikum-Minze-Hummus
Okra

Steinpilz-Cremesuppe
Sautierte Pilze
oder
Kraftbrühe
Kräuter

Salat mit französischer,
italienischer oder Joghurtsauce

Gebratenes Kalbsfilet (CH)
Pilzrahmsauce
Bratkartoffeln
Blumenkohl

oder

Rindsentrecote (CH)
Basilikumjus
Bratkartoffeln
Kefen

oder

Gebratenes Doradenfilet (TUR)
Proseccosauce
Getreide-Risotto
Kefen

oder

Getreide-Risotto
Proseccosauce
Blumenkohl
Kefen

Panna Cotta
Himbeersorbet
Butterstreusel

Sonntag, 4. Oktober 2026

ABENDMENU

12 Falaffel 16
Erdnusssauce
Couscous-Salat

16 ***
Süsskartoffel-Ingwer-Cremesuppe
Zitronenrahm
oder 8
Bouillon
Ravioli

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

9 ***
Luzerner Chügelipastetli (CH) 33
Butterreis
Saisongemüse

33
oder
Gebratenes St. Pierrefilet (EU) 33
Safran-Hollandaise
Dinkel
Saisongemüse

33
oder
Vegetarisches Pilz-Gulasch 29
Ruchbrot
Saisongemüse

33
oder
Griessköppli 18
Getrocknete Früchte
Fruchtsauce

29 ***
Pfannkuchen 8
Frische Mango und Passionsfrucht
Schokoladensauce

8
Panna Cotta
Himbeersorbet
Butterstreusel



**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.