



**SONNMATT
LUZERN**

MITTAGSMENU

Variation vom Blumenkohl
mit Kräutern und Quark
oder
Randenrisotto
mit Ziegenfrischkäse

CHF 12

Weissweinsuppe
mit Majoran
oder
Bouillon
mit Gerste

CHF 8

Salat mit französischer,
italienischer oder Joghurtsauce

CHF 9

Grilliertes Kalbssteak (CH)
an Sesamjus
Basmatireis
Wok-Gemüse

CHF 33

oder
Fischragout (EU)
an Currysauce
Basmatireis
Choi-Sum

CHF 33

oder
Geschmorter Romanesco
mit Miso
an Tahini-Knoblauch-Dressing
Basmatireis

CHF 29

Grillierte Ananasscheibe
mit Joghurtglace und Salzcaramel

CHF 8

Montag, 29. September 2025

ABENDMENU

Gebackener Ziegenkäse
auf jungem Blattsalat mit Nüssen

CHF 12

Gemüsecrèmesuppe
mit Knoblauch-CROUTONS
oder
Bouillon
mit Linsen

CHF 8

Salat mit französischer,
italienischer oder Joghurtsauce

CHF 9

Kalbslebertranchen (CH)
an Balsamicojus
Sellerie-Kartoffelstock
Glasierte Apfelschnitze

CHF 33

oder
Doradenfilet (TH)
mit Baumnuss-Tomaten-Tapenade
Salzkartoffeln
Artischockengemüse

CHF 33

oder
Grillierter Mini-Lattich
mit Sanddorn,
Senf und Petersilie

CHF 29

oder
Kartoffelgulasch
mit Paprika, Sellerie,
Zwiebeln und Lauch

CHF 18

Variation von der Zwetschge
mit Sorbet und Schnaps

CHF 8



**SONNMATT
LUZERN**

MITTAGSMENU

Mariniert Seeteufel (IS) mit Rande, Miso und Wasabi oder	CHF 12
Spaghetti Vongole (VN) mit Olivenöl, Zwiebeln und Knoblauch	CHF 16

Selleriecrèmesuppe mit Selleriestreifen oder	CHF 8
Bouillon mit Erbsen	

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

Flank-Steak vom Kalb (CH) an Zimt-Apfeljus Süßkartoffelcrème Karotten	CHF 33
--	--------

oder

Zanderroulade mit Forelle (CH) Bunter Reis Mediterranes Gemüse	CHF 33
--	--------

oder

Spanische Reispfanne mit mediterranem Gemüse und Planted Pulled	CHF 29
---	--------

Eierlikörschnitte	CHF 8
-------------------	-------

Dienstag, 30. September 2025

ABENDMENÜ

Thunfischmousse (PH) mit Kaperncrème, schwarzen Oliven, Agrumen und Brotchip	CHF 12
--	--------

Pilzcrèmesuppe mit Pilzwürfeln oder	CHF 8
Bouillon mit gerösteten Brotscheiben	

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

Voressen vom Wollschwein (CH) an Honigjus Tagliatelle Krautstielgemüse	CHF 33
---	--------

oder

Forellenfilet gebraten (CH) an Randensauce und glasierten Trauben Tagliatelle Krautstielgemüse	CHF 33
---	--------

oder

Poke Bowl mit asiatischen Nudeln, Gemüse und Miso-Bouillon	CHF 29
--	--------

oder

Spaghetti Bolognese (CH) Parmesankäse gehobelt Frischer Basilikum	CHF 18
---	--------

Mascarpone-Mocca-Mousse	CHF 8
-------------------------	-------



**SONNMATT
LUZERN**

MITTAGSMENU

Trockenfleisch Biltong (CH) CHF 12
mit Süßkartoffeln und Auberginenkaviar
oder
Tintenfischpfanne (VN) mit Paprika, CHF 16
Frühlingszwiebeln und Croutons

Crèmesuppe vom Suure Moscht
mit Apfelwürfeln
oder
Bouillon
mit Backerbsen CHF 8

Salat mit französischer,
italienischer oder Joghurtsauce CHF 9

Rindsgulasch (CH) mit Portwein,
Balsamico und Vanille
Linguine
Cherrytomaten und Cipolotti CHF 33

oder

Riesencrevetten gebraten (VN)
mit "7 Spices"
Linguine
Cherrytomaten und Cipolotti CHF 33

oder

Kleine Ofenkartoffeln
auf Süßkartoffelpüree
Cherrytomaten, Cipolotti
und Gremolata CHF 29

Pflaumen mit Joghurtrahm,
Knusper-Müesli und Schokolade CHF 8

Mittwoch, 1. Oktober 2025

ABENDMENU

Wildkräuter-Panna Cotta CHF 12
mit Pumpernickel und Zucchini
Geräuchter Aal (D)

Fischcrèmesuppe (CH)
mit Meeresfrüchten (VN)
oder
Bouillon
mit Gemüseblättchen CHF 8

Salat mit französischer,
italienischer oder Joghurtsauce CHF 9

Rehrücken (CH)
an Pilzrahmsauce
Kürbis-Ravioli
Rosenkohl CHF 33

oder

Gebratenes Zanderfilet (EU)
an Thymian-Buttersauce
Salzkartoffeln
Fenchelgemüse CHF 33

oder

Butternudeln
mit Thymian
Marinierte Pulled-Jackfruit
Röstzwiebeln CHF 29

oder

Fleischkäse aus dem Ofen (CH)
Meerrettich-Senf
Kartoffelsalat
Radieschen und Essiggurken CHF 18

Cheesecake
an Johannisbeerkompott CHF 8



**SONNMATT
LUZERN**

MITTAGSMENU

Konfierter Rochenflügel (NL) mit Spinat-Textur, Senf und Zitrone oder Basmati-Chia-Riegel an Ras el Hanout-Tomatensugo, Taboule-Salat

Karottencrèmesuppe mit Orange oder Kalte Bouillon mit Gemüsebrunoise

Salat mit französischer, italienischer oder Joghurtsauce

Suure Mocke (CH) mit Orange Muskatblüten-Polenta Rotkraut mit Preiselbeeren

oder

Roulade von Maischolle und Lachs (EU) an Safransauce Polenta Pak Choi mit Soja und Chili

oder

Spätzlipfanne mit Rahm, Bergkäse und Röstzwiebeln

Marroni-Cake mit Beeren, Granola und süßem Quark

CHF 12

CHF 16

CHF 8

CHF 9

CHF 33

CHF 33

CHF 29

CHF 8

Donnerstag, 2. Oktober 2025

ABENDMENU

Ceviche vom Lachs (N) mit Radieschen, Zwiebeln und Tomate

Kochbananensuppe mit Kokos und Mandeln oder Bouillon mit Kalbfleischklösschen (CH)

Salat mit französischer, italienischer oder Joghurtsauce

Pouletgeschnetzeltes (CH) an Paprikasauce Trockenreis mit Kräutern Zucchetti

oder

Felchenfilets pochiert (CH) nach Zuger Art Trockenreis mit Kräutern Zucchetti

oder

Zucchetti-Tätschli mit Parmesan Warmer Kichererbsensalat Rotes Bohnenpüree

oder

Bratwurst vom Wollschwein (CH) an Zwiebelsauce Pommes Frites

Schokoladencrème mit Rahm

CHF 12

CHF 8

CHF 9

CHF 33

CHF 33

CHF 29

CHF 29

CHF 8



**SONNMATT
LUZERN**

MITTAGSMENU

Teufelssalat (CH) mit Peperoni, CHF 12
Zwiebeln, Essiggurken und Tomatenwürfeln
oder

Kartoffelgnocchi CHF 16
mit Salatspinat und getrockneten
Tomaten

Feigen-Mandelcrèmesuppe
mit Mandelpähnen
oder
Bouillon
mit Lauchstreifen CHF 8

Salat mit französischer, CHF 9
italienischer oder Joghurtsauce

Geschmorte Rindsbacken (CH) CHF 33
an Portweinsauce
Eierschwämmli-Risotto
Zweifarbiges Karottengemüse

oder

Miesmuscheln (CHL) CHF 33
mit Weisswein, Tomaten und Kräutern
Spaghettini

oder

Geröstetes Tramezzini CHF 29
an Eierschwämmliragout
Frische Tomatenwürfel

Gebackenes Apfelküchlein CHF 8
mit Quitten-Kompott und Vanillesauce

Freitag, 3. Oktober 2025

ABENDMENU

Tatar von der geräucherten Forelle (DK) CHF 12
mit Kapern und roten Zwiebeln süß-sauer

Geröstete Griesssuppe
mit Schnittlauch
oder CHF 8
Bouillon
mit Pfannkuchenstreifen

Salat mit französischer, CHF 9
italienischer oder Joghurtsauce

Rosa gebratene Kalbshuft (CH) CHF 33
an Honigjus
Gemüserisotto
Gebratene Karotten

oder

Frühlingsrolle mit Poulet (CH) CHF 33
Asiatische Nudeln
mit Gemüse und Soja

oder

Ravioli nach Art des Hauses CHF 29
mit Tomatenwürfeln,
Zitronenrahm und Basilikumöl

oder

Wurst-Käse-Salat (CH) mit Kräutern CHF 18
Essiggemüse
Brot und Butter

Aargauer Rüebliorte CHF 8
mit Apfel-Gewürz-Gel



**SONNMATT
LUZERN**

MITTAGSMENU

Marinierte Shrimps (VN)
Salat von der Papaya
oder
Broccoli-Kichererbsen-Nugget
Erbsepüree und Sojasprossen

CHF 12

Stangenselleriecrèmesuppe
mit Rahmhaube
oder
Bouillon
mit Kräutern

CHF 8

Salat mit französischer,
italienischer oder Joghurtsauce

CHF 9

Lammhaxe (NZL)
an Brombeerjus
Selleriecrème
Blattspinat

oder

Konfierter Kabeljaurücken (IS)
an Chorizosauce
Selleriecrème
Blattspinat

CHF 33

oder
Pilz-Ravioli
mit Schalotten, Baumnüssen
und Pecorino

CHF 33

CHF 29

Waldbeermousse mit
Cassisgelee und frischen Beeren

CHF 8

Samstag, 4. Oktober 2025

ABENDMENU

Asiatisch gebeiztes Rind (CH)
Mango-Cipolottisalat
mit Grapefruit

CHF 12

Randencrèmesuppe
mit Sauerrahm
oder
Bouillon
mit frischer Petersilie

CHF 8

Salat mit französischer,
italienischer oder Joghurtsauce

CHF 9

Secreto vom Iberico Schwein (ES)
an Pilzjus
Kartoffelgratin
Kohlrabi

CHF 33

oder

Gebratenes Makrelenfilet (D)
an Misosauce
Salikorn mit Stangensellerie und
Granatapfelkernen

CHF 33

oder

Kartoffelgratin
mit Schnittlauch-Sauerrahm
Kohlrabi

CHF 29

oder

Kalter Aufschnitt-Teller (CH)
mit Salsiz und Bergkäse
Feigensenf
Salzbutter

CHF 18

Gugelhupf
von unserem Chef Patissier

CHF 8



**SONNMATT
LUZERN**

MITTAGSMENU

Roulade vom Maispoulet (F)	CHF 12
Maispüree und eingelegte Maiskörbli oder	
Saiblingtatar (CH) an Buttermilch mit Avocado, Kokos und Soja	CHF 16

Crèmesuppe von der Pfälzerrübe mit Curry und Ingweraroma oder	CHF 8
Geflügelkraftbrühe (CH) mit Griess-Kräuternocke	

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

Gebratenes Kalbsfilet (CH) an Sauce Bernaise Herzoginkartoffeln Blattspinat	CHF 33
--	--------

oder

Rindsentrecote (CH) an Sauce Bernaise Herzoginkartoffeln Gebratener Blumenkohl	CHF 33
---	--------

oder

Geflammtes Welsfilet (D) mit Ingwer, Zitronengras und Sojasauce Jasminreis Blumenkohl und Blattspinat	CHF 33
--	--------

oder

Vollkorn-Nudeln mit Pak Choi, Pinienkernen und Zitrone	CHF 29
--	--------

Schwarzwäldertorte	CHF 8
--------------------	-------

Sonntag, 5. Oktober 2025

ABENDMENU

Fisch-Praline (EU)	CHF 12
Wasserkastanien	
Rohschinken-Dashi (CH)	

Kartoffel-Crèmesuppe mit geräucherter Forelle (CH)	CHF 8
oder	
Bouillon mit weissen Bohnen	

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

Schweinehals-Pfefferbraten (CH) an Portweinjus	CHF 33
Kartoffelstampf	
Konfetti Cherrytomaten	

oder

Spaghettini mit Cipolotti Meeresfrüchte-Bolognese mit Black Tiger Crevetten (VN)	CHF 33
--	--------

oder

Safran Risotto Konfetti Cherrytomaten Cipolotti	CHF 29
---	--------

oder

Spaghettini mit Cipolotti, getrockneten Tomaten, Nüssen und Croutons	CHF 18
--	--------

Parfaitvariation aus der Patisserie mit Fruchtcoulis	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
IS	Island
TR	Türkei
EE	Estland
NL	Niederlande
UR	Uruguay
VN MSC	Vietnam
ESP	Spanien
DK	Dänemark
CHL	Chile

Fleischprodukte mit der Herkunftsbezeichnung BRA, UR, HU, F, N, USA, NZL können mit Hormonen und/oder Antibiotika oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.