



**SONNMATT
LUZERN**

MITTAGSMENU

Variation vom Blumenkohl
mit Kräutern und Quark
oder

CHF 12

Randenrisotto
mit Ziegenfrischkäse

CHF 16



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
Glasierter 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

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



Selleriecrèmesuppe
mit Selleriestreifen
oder CHF 8
Bouillon
mit Erbsen



Salat mit französischer, CHF 9
italienischer oder Joghurtsauce



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

oder

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

oder

Spanische Reispfanne CHF 29
mit mediterranem Gemüse
und Planted Pulled



Eierlikörschnitte CHF 8

Dienstag, 30. September 2025

ABENDMENU

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



Pilzcrèmesuppe
mit Pilzwürfeln
oder CHF 8
Bouillon
mit gerösteten Brotscheiben



Salat mit französischer, CHF 9
italienischer oder Joghurtsauce



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

oder

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

oder

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

oder

Spaghetti Bolognese (CH) CHF 18
Parmesankäse gehobelt
Frischer Basilikum



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 CHF 8
Bouillon
mit Backerbsen



Salat mit französischer, CHF 9
italienischer oder Joghurtsauce



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

oder

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

oder

Kleine Ofenkartoffeln CHF 29
auf Süsskartoffelpüree
Cherrytomaten, Cipolotti
und Gremolata



Pflaumen mit Joghurtrahm, CHF 8
Knusper-Müesli und Schokolade

Mittwoch, 1. Oktober 2025

ABENDMENU

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



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



Salat mit französischer, CHF 9
italienischer oder Joghurtsauce



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

oder

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

oder

Butternudeln CHF 29
mit Thymian
Marinierte Pulled-Jackfruit
Röstzwiebeln

oder

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



Cheesecake CHF 8
an Johannisbeerkompott



**SONNMATT
LUZERN**

Donnerstag, 2. Oktober 2025

MITTAGSMENU

Konfierter Rochenflügel (NL) mit
Spinat-Textur, Senf und Zitrone
oder CHF 12

Basmati-Chia-Riegel an Ras el Hanout-
Tomatensugo, Taboule-Salat CHF 16



Karottencrèmesuppe
mit Orange
oder CHF 8
Kalte Bouillon
mit Gemüsebrunoise



Salat mit französischer,
italienischer oder Joghurtsauce CHF 9



Suure Mocke (CH) mit Orange
Muskatblüten-Polenta
Rotkraut mit Preiselbeeren CHF 33

oder

Roulade von Maischolle und Lachs (EU) CHF 33
an Safransauce
Polenta
Pak Choi mit Soja und Chili

oder

Spätzlipfanne CHF 29
mit Rahm, Bergkäse
und Röstzwiebeln



Marroni-Cake mit Beeren,
Granola und süssem Quark CHF 8

ABENDMENU

Ceviche vom Lachs (N) CHF 12
mit Radieschen, Zwiebeln und
Tomate



Kochbananensuppe
mit Kokos und Mandeln
oder CHF 8
Bouillon
mit Kalbfleischklösschen (CH)



Salat mit französischer,
italienischer oder Joghurtsauce CHF 9



Pouletgeschnetzeltes (CH) CHF 33
an Paprikasauce
Trockenreis mit Kräutern
Zucchetti

oder

Felchenfilets pochiert (CH) CHF 33
nach Zuger Art
Trockenreis mit Kräutern
Zucchetti

oder

Zucchetti-Tätschli CHF 29
mit Parmesan
Warmer Kichererbsensalat
Rotes Bohnenpüree

oder

Bratwurst vom Wollschwein (CH) CHF 29
an Zwiebelsauce
Pommes Frites



Schokoladencrème CHF 8
mit Rahm



**SONNMATT
LUZERN**

MITTAGSMENU

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

CHF 12

Kartoffelgnocchi
mit Salatpinat und getrockneten
Tomaten

CHF 16



Feigen-Mandelcrèmesuppe
mit Mandelspähnen
oder
Bouillon
mit Lauchstreifen

CHF 8



Salat mit französischer,
italienischer oder Joghurtsauce

CHF 9



Geschmorte Rindsbacken (CH)
an Portweinsauce
Eierschwämmli-Risotto
Zweifarbigen Karottengemüse

CHF 33

oder

Miesmuscheln (CHL)
mit Weisswein, Tomaten und Kräutern
Spaghettini

CHF 33

oder

Geröstetes Tamezzini
an Eierschwämmli-ragout
Frische Tomatenwürfel

CHF 29



Gebackenes Apfelkuchlein
mit Quitten-Kompott und Vanillesauce

CHF 8

Freitag, 3. Oktober 2025

ABENDMENU

Tatar von der geräuchten Forelle (DK)
mit Kapern und roten Zwiebeln süss-sauer

CHF 12



Geröstete Griesssuppe
mit Schnittlauch
oder
Bouillon
mit Pfannkuchenstreifen

CHF 8



Salat mit französischer,
italienischer oder Joghurtsauce

CHF 9



Rosa gebratene Kalbshuft (CH)
an Honigjus
Gemüserisotto
Gebratene Karotten

CHF 33

oder

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

CHF 33

oder

Ravioli nach Art des Hauses
mit Tomatenwürfeln,
Zitronenrahm und Basilikumöl

CHF 29

oder

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

CHF 18



Aargauer Rüeblitorte
mit Apfel-Gewürz-Gel

CHF 8



**SONNMATT
LUZERN**

Samstag, 4. Oktober 2025

MITTAGSMENU

Marinierte Shrimps (VN) CHF 12
Salat von der Papaya
oder
Broccoli-Kichererbsen-Nugget CHF 16
Erbsenpüree und Sojasprossen



Stangenselleriecrèmesuppe
mit Rahmhaube
oder CHF 8
Bouillon
mit Kräutern



Salat mit französischer, CHF 9
italienischer oder Joghurtsauce



Lammhaxe (NZL) CHF 33
an Brombeerjus
Selleriecrème
Blattspinat

oder

Konfierter Kabeljaurücken (IS) CHF 33
an Chorizosauce
Selleriecrème
Blattspinat

oder

Pilz-Ravioli CHF 29
mit Schalotten, Baumnüssen
und Pecorino



Waldbeermousse mit CHF 8
Cassisgelee und frischen Beeren

ABENDMENU

Asiatisch gebeiztes Rind (CH) CHF 12
Mango-Cipolottisalat
mit Grapefruit



Randencrèmesuppe
mit Sauerrahm
oder CHF 8
Bouillon
mit frischer Petersilie



Salat mit französischer, CHF 9
italienischer oder Joghurtsauce



Secreto vom Iberico Schwein (ES) CHF 33
an Pilzjus
Kartoffelgratin
Kohlrabi
oder

Gebratenes Makrelenfilet (D) CHF 33
an Misosauce
Salikorn mit Stangensellerie und
Granatapfelkernen

oder

Kartoffelgratin CHF 29
mit Schnittlauch-Sauerrahm
Kohlrabi

oder

Kalter Aufschnitt-Teller (CH) CHF 18
mit Salsiz und Bergkäse
Feigensenf
Salzbutter



Gugelhupf CHF 8
von unserem Chef Pâtissier



**SONNMATT
LUZERN**

Sonntag, 5. Oktober 2025

MITTAGSMENU

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



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



Salat mit französischer, CHF 9
italienischer oder Joghurtsauce



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

oder

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

oder

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

oder

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



Schwarzwäldertorte CHF 8

ABENDMENU

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



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



Salat mit französischer, CHF 9
italienischer oder Joghurtsauce



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

oder

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

oder

Safran Risotto CHF 29
Konfierte Cherrytomaten
Cipolotti

oder

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



Parfaitvariation aus der Patisserie CHF 8
mit Fruchtcoulis



**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.