



WIR WÜNSCHEN GUTEN **APPETIT**

Erica und Stefan Fuchs
und das ganze Sonne-Team

MENÜ „SOLEIL“

Gebackene Balchenfilets

aus dem Sempachersee | Bierteig
grüne Blattsalate | Gemüseallerlei
Rhabarber-Dressing | Kernen
Tartarsauce

—

Weisse Spargelcrèmesuppe

gebratener Spargel
Buurehammen-Streifen

—

Entrecôte “Brasserie” (180g) vom Hinterländer Natura-Beef

(kann hellfleischig sein)
Kräuterschaum | Pommes frites
Marktgemüse | BBQ-Sauce

—

Sauerrahm Crème Brûlée

Pistazienglace | Minzen-Erdbeersalat

3-Gang Menü ohne Suppe 72
4-Gang Menü 80

MENÜ „BALANCE“

Burrata

Frühlingspesto | Spargelsalat
confierte Tomaten | Bresaola

—

Ravioli mit Basilikum und Geisskäse von der Familie Brunner in Eich

Zitronenschaum

—

Gebratenes Goldbrassenfilet

Salbeibutter | Artischockenpüree
gebratener, wilder Brokkoli
Salzkartoffeln

oder

Lammierstück unter der Kräuterkruste

Portweinjus | grüne Bohnen
Ofenkartoffeln

—

Variation von der Erdbeere und Schokolade

Erdbeermousse | Schokoladensorbet
Honighippe

oder

Kleiner Käseteller

Birnenwegge | Früchte | Nüsse

3 Köstlichkeiten 78
4 Köstlichkeiten 90



VORSPEISEN KLASSIKER

Kleiner grüner Salat Sprossen Kernen		11.50
—		
Bunter gemischter Salat Sprossen Kernen		14.50
—		
Gebackene Balchenfilets aus dem Sempachersee	als Vorspeise	19.50
Bierteig grüne Blattsalate mit Gemüseallerlei	als Hauptgang	31
Rhabarber-Dressing Kernen Tartarsauce		
—		
„SONNE-Tatar“ mit Trüffel-Mayonnaise	als Vorspeise	25
Rindstatar getoastetes Ciabatta Butter	als Hauptgang	38
mit Cognac, Whiskey oder Calvados	+	4
mild, mittel oder scharf		
—		
Gebackener Dallenwiler Ziegenfrischkäse	als Vorspeise	19
Spargelsalat Grapefruitfilets Erbsen	als Hauptgang	28
Radieschenhobel Rhabarber-Dressing		

UNSERE SALATDRESSINGS

Italienisch | französisch | Sesam-Wasabi-Dressing | Rhabarber-Dressing

VORSPEISEN DER SAISON

Burrata		23
Frühlingspesto Spargelsalat confierte Tomaten Bresaola		
—		
Ravioli mit Basilikum und Geisskäse von der Familie Brunner in Eich		23
Zitronenschaum		
—		
Gebratenes Goldbrassenfilet		24
Salbeibutter Artischockenpüree gebratener, wilder Brokkoli Salzkartoffeln		
—		
Weisser Spargel mit Sauce Hollandaise		22
mit Rohschinken		+ 6

SUPPEN

Weisse Spargelcrèmesuppe		12
gebratener Spargel Buurehammen-Streifen		
—		
Erbsen-Minzen-Kokosnusssuppe mit Chiliöl		12
mit gebratener Riesencrevette		+4

Preise in Schweizer Franken (CHF) inklusive 8.1% MWST

vegetarisch vegan glutenfrei laktosefrei



FLEISCH KLASSIKER

Grilliertes Rindsfilet (180g)		58
Men's Cut (250g)		69
Salzzitronen-Thymianbutter Ofengemüse Kartoffelkrapfen		
—		
Entrecôte «Brasserie» vom Hinterländer Natura-Beef (180g)		49
(kann hellfleischig sein)		
Men's Cut (230g)		56
Kräuterschaum Marktgemüse BBQ-Sauce Pommes frites		
—		
Kalbsgeschnetzeltes «Zürcherart» 		49
Gebratene Kalbsstreifen Champignons Rahm Marktgemüse Rösti		
—		
Kalbswienerschnitzel mit knuspriger Panade	kleine Portion	36
in Butter gebraten	grosse Portion	46
Preiselbeeren Gurkensalat Petersilienkartoffeln		
—		
Stalder's Bauernbratwurst 		29
vom Stalder in Bäch, Gunzwil Zwiebelsauce Rösti		
—		
Gebratene Pouletbrustwürfel im Madras Curry auf Blattsalate 		31
Blattsalate gebratene Pouletbrustwürfel Madras Curry		
Kokosmilch Sesam-Wasabi-Dressing Früchte		

FLEISCH DER SAISON

Lammierstück unter der Kräuterkruste		49
Portweinjus grüne Bohnen Ofenkartoffeln		
—		
Grillierte Maispoulardenbrust		39
Morchelrahmsauce Ofengemüse Bärlauchgnocchi		
junger Salatpinat		
—		
Tagliata von der Rindshuft 		47
Tomatensalsa grüner Spargel marinierter Rucola Ofenkartoffeln		

Preise in Schweizer Franken [CHF] inklusive 8.1% MWST



AUS SEE UND MEER

- Gebratenes Goldbrassenfilet**  45
Salbeibutter | Artischockenpüree | gebratener, wilder Brokkoli | Salzkartoffeln
—
- Gebratene Balchenfilets aus dem Sempachersee**   43
Kokos-Limettenschaum | Curry-Fenchel | Basmatireis
—
- Gebratene Balchenfilets aus dem Sempachersee «Sonnen Art»**  43
Kräuterschaum | Blattspinat | Petersilienkartoffeln
—
- Balchenfilets aus dem Sempachersee im Bierteig gebacken** 43
Tartarsauce | Blattspinat | Salzkartoffeln
—
- Balchenfilets aus dem Sempachersee «Primavera»**  44
Sauce Hollandaise | weisser Spargel | Petersilienkartoffeln

VEGETARISCH | VEGAN

- Spinat Falafel**   29
Cherrytomaten-Salsa | Spargeltempura | Ofengemüse
—
- Hausgemachte Basilikumgnocchi «Primavera»**  33
Spinat-Rahmsauce | gebratene Kräuterseitlinge | saisonales Ofengemüse
—
- Ravioli mit Basilikum und Geisskäse von der Familie Brunner in Eich**  34
Zitronenschaum
—
- Weisser Spargel mit Sauce Hollandaise**  33
Petersilienkartoffeln
mit Rohschinken 43
+ 6

Preise in Schweizer Franken [CHF] inklusive 8.1% MWST



HERKUNFT DER PRODUKTE

Frischfisch Räucherfisch	Familie Zwimpfer in Sempach, Balchenfilets Seinet Comestibles in Luzern Bianchi AG in Zufikon
—	
Fleisch Wurstwaren	Metzgerei Wechsler in Nebikon Familie Käppeli in Sempach, Galloway-Rindfleisch
—	
Käse Milchprodukte	Sennerei Fläcke Chäsi in Beromünster Städtli Chäsi in Sempach
—	
Obst Gemüse	Mundo AG in Rothenburg Familie Thürig in Eich Sepp Muff in Schwarzenbach
—	
Brot	Künzli Bäckerei in Nottwil
—	
Eier	Blum Eier AG in Gunzwil
—	
Kalb	Schweiz
Rind	Schweiz
Schwein	Schweiz
Lamm	Australien
Poulet	Schweiz
Maispoularde	Frankreich
Goldbrasse	Mittelmeer

FLEISCH GARSTUFEN

franz: bleu engl: raw	Das Fleisch ist innen fast roh. Es hat eine braune, dünne Kruste und gibt beim draufdrücken stark nach. Austretender Fleischsaft ist rot.
franz: saignant engl: rare	Das Fleisch ist innen im Kern noch leicht blutig und ist nach aussen hin rosa. Es hat eine braune, knusprige Kruste.
franz: à point engl: medium	Das Fleisch ist innen durchgehend rosa, gibt auf Druck nach und hat eine braune, knusprige Kruste.
franz: demi-anglais engl: medium-well	Das Fleisch hat nur noch einen leichten rosa Kern, der Fleischsaft ist rosa.
franz: bien cuit engl: well done	Das Fleisch ist völlig durchgebraten, gibt nicht mehr nach.

Bei Allergien und Unverträglichkeiten beraten Sie gerne unsere Service Mitarbeitenden.

Preise in Schweizer Franken [CHF] inklusive 8.1% MWST

