



ENJOY YOUR MEAL BON APPÉTIT

Erica & Stefan Fuchs
Hoteliers & Hosts

MENU „SOLEIL“

Baked filets of white fish from central Swiss lakes

beer batter | green leaf salads with mixed vegetables

grape-vinaigrette | seeds

tartar sauce

Filets de féra des lacs de la suisse centrale

pâte à bière

salade verte aux légumes variés

vinaigrette aux raisins

graines | sauce tartare

—

Pumpkin curry coconut soup

popcorn

Soupe de potiron au curry

et é la noix de coco

popcorn

—

Beef entrecôte «Brasserie» Natura Beef

(180g)

(can be light-fleshed)

herb foam | BBQ sauce

market vegetables | french fries

Entrecôte de bœuf «Brasserie» Natura-Beef 180g)

(peut être à viande claire)

mousse aux herbes | sauce BBQ

légumes du marché | pommes frites

—

Chocolate mousse

double cream

Mousse au chocolat

double crème

3-Course Menu CHF 72

without soup | *sans soupe*

4-Course Menu CHF 80

MENU „BALANCE“

Baked Dallenwil goat's cheese

dried meat tataré | Eicher apple chutney

Fromage de chèvre de Dallenwil frit

tataré de viande séchée

chutney de pommes de Eich

—

Pumpkin-orange-mascarpone raviolis

sage-butter | orange filets

roasted pumpkin seeds

Raviolis au potiron, à l'orange et au mascarpone

beurre de sauge

filets d'orange | graines de potiron grillées

—

Fried sea bream fillet

horseradish foam | oven beetroot

beetroot and sour cream puree

pommes rissolées

Filet de dorade rôti

mousse de raifort | betteraves au four

purée de betteraves et à la crème fraîche

pommes rissolées

or | ou

Roasted venison saltimbocca

port wine jus | roasted brussels sprouts

truffled potato fritters

Saltimbocca de chevreuil rôti

jus au porto | choux de bruxelles grillés

beignets de pommes de terre truffés

—

Roasted almond cream

Lucerne gingerbread biscuits

damson sorbet

Crème aux amandes rôties

pain d'épices lucernois

sorbet aux quetsches

or/ou

Small cheese plate

pear bread | fruits | nuts

Petit plateau de fromage

pain aux poires | fruits | noix

3 Course Menu CHF

78

4 Course Menu CHF

90



STARTER CLASSICS | ENTRÉES CLASSIQUES

Leaf salad sprouts seeds		11.5
Salade verte <i>des pousses</i> <i>graines</i>		
—		
Mixed salad sprouts seeds		14.5
Salades mêlées <i>pousses</i> <i>graines</i>		
—		
Baked filets of white fish from central Swiss lakes	starter <i>entrée</i>	19.5
beer batter green leaf salads with mixed vegetables	main dish <i>plat principal</i>	31
grape vinaigrette seeds tartar sauce		
Filets de féra des lacs de la suisse centrale		
<i>pâte à la bière</i> <i>salade verte aux légumes variés</i>		
<i>vinaigrette aux raisins</i> <i>graines</i> <i>sauce tartare</i>		
—		
Baked venison wan-tan	starter <i>entrée</i>	19.5
green leaf salads with mixed vegetables	main dish <i>plat principal</i>	31
grape vinaigrette seeds sweet & sour dip		
Wan-tan de cerf cuit		
<i>salade verte aux légumes variés</i>		
<i>vinaigrette aux raisins</i> <i>graines</i> <i>dip aigre-doux</i>		
—		
«SONNE-Tatar» beef tatar truffle mayonnaise	starter <i>entrée</i>	25
toasted ciabatta butter	main dish <i>plat principal</i>	38
mild, medium or hot flavoured		
with cognac, whiskey or calvados		+ 4
«SONNE-Tatar de bœuf» <i>mayonnaise à la truffe</i>		
<i>ciabatta grillés</i> <i>beurre</i>		
<i>doux, moyen ou fort</i>		
<i>avec cognac, whiskey ou calvados</i>		+ 4
—		
Lamb's lettuce	starter <i>entrée</i>	18
boiled egg sautéed mushrooms roasted bacon	main dish <i>plat principal</i>	34
french dressing		
Salade de mâche		
<i>oeuf à la coque</i> <i>champignons sautés</i> <i>lardons grillés</i> <i>vinaigrette français</i>		

SALAD DRESSINGS | LES SAUCES DE SALADES

italien | french | spicy wasabi dressing | grape vinaigrette
 italien | français | vinaigrette au wasabi épicé | vinaigrette aux raisins

Prices in Swiss francs (CHF) including VAT
 Prix en francs suisses (CHF), TVA incluse



STARTERS OF THE SEASON | *ENTRÉES DE LA SAISON*

Baked Dallenwil goat's cheese	starter entrée	25
dried meat tataré Eicher apple chutney	main dish plat principal	38
Fromage de chèvre de Dallenwil frit		
tataré de viande séchée chutney de pommes de Eich		
—		
Pumpkin-orange-mascarpone raviolis		23
sage-butter orange fillets roasted pumpkin seeds		
Raviolis au potiron, à l'orange et au mascarpone		
beurre de sauge filets d'orange graines de potiron grillées		
—		
Fried sea bream fillet		25
horseradish foam oven beetroot beetroot and sour cream puree		
Filet de dorade rôti		
mousse de raifort betteraves au four purée de betteraves et à la crème fraîche		

SOUPS | *SOUPES*

Pumpkin curry coconut soup		12
popcorn		
Soupe de potiron au curry et à la noix de coco		
popcorn		
—		
Porcini mushroom cappuccino		14
grisons meat skewers		
Cappuccino de cèpes		
brochettes de viande des grisons		

Prices in Swiss francs (CHF) including VAT
Prix en francs suisses (CHF), TVA incluse



MEAT CLASSICS | CLASSIQUES DE VIANDE

Grilled beef fillet (180g)	58
orange thyme butter seasonal oven vegetables truffled potato fritters	
men's cut (250g)	69
Filet de bœuf grillé (180g)	
<i>beurre de thym à l'orange légumes de saison au four beignets de pommes de terre truffés</i>	
<i>coupe masculine (250g)</i>	
—	
Nuea Phad King (original thai recipe)	52
fried beef fillet strips thai basil garlic onions	
chilli oyster sauce wok vegetables basmati rice	
Nuea Phad King (recette originale thaïlandaise)	
<i>lamelles de filet de bœuf frites basilic thaï ail oignons</i>	
<i>chili sauce d'huîtres légumes pour wok riz basmati</i>	
—	
Beef entrecôte «Brasserie» Natura-Beef (180g)	49
(can be light-fleshed)	
herb foam vegetables BBQ sauce french fries	
men's cut (230g)	56
Entrecôte de bœuf «Brasserie» Natura-Beef (180g)	
<i>(peut être à viande claire)</i>	
<i>mousse aux herbes légumes sauce BBQ pommes frites</i>	
<i>coupe masculine (230g)</i>	
—	
Sliced Veal «Zurich Style» 	49
roasted veal strips mushrooms cream market vegetables «rösti»	
Émincé de veau «a la zurichoise»	
<i>émincé de veau rôti champignons crème Légumes du marché «rösti»</i>	
—	
Veal escalope «Viennese style» fried in butter	starter entrée 36
cranberries cucumber salad parsley potatoes	main dish plat principal 46
Escalope de veau «viennoise» frites au beurre	
canneberges salade de concombres pommes de terre au persil	
—	
Stalder's Farmer sausage 	29
from Stalder in Bäch, Gunzwil onion-sauce crispy «Rösti»	
Stalder's Mega-saucisse	
<i>de Stalder à Bäch, Gunzwil sauce à l'oignon croustillant Rösti»</i>	
—	
Fried chicken breast cubes in Madras curry on leaf salads 	31
leaf salads fried chicken breast cubes madras curry coconut milk	
sesame wasabi dressing fruits	
Poitrine de poulet rôtie au curry de Madras sur des salades vertes	
<i>salades vertes cubes de poitrine de poulet rôtis curry madras lait de coco</i>	
<i>vinaigrette au sésame et au wasabi fruits</i>	

Prices in Swiss francs (CHF) including VAT
 Prix en francs suisses (CHF), TVA incluse



GAME OF THE SEASON | GIBIER DE LA SAISON

Roast venison medallions juniper jus game side dishes Médallions de chevreuil rôtis <i>jus de genièvre garnitures de gibier</i> —	54
Roasted venison saltimbocca port wine jus roasted brussels sprouts truffled potato fritters Saltimbocca de chevreuil rôti <i>jus au porto choux de bruxelles grillés beignets de pommes de terre truffés</i> —	47
Roasted venison escalopes venison cream sauce venison side dishes Escalope de chevreuil rôtie <i>Sauce à la crème de gibier garnitures venaisons</i> —	47
Roasted deer entrecôte mushroom crust juniper jus venison side dishes Entrecôte de cerf rôtie <i>croûte de champignons jus de genièvre garnitures venaisons</i> —	48
Deer ragout « hunter's style » wild mushrooms bread croutons silver onions bacon venison side dishes Civet de cerf « chasseur » <i>champignons des bois croûtons de pain oignons argentés lardons garnitures venaisons</i> —	39
Sliced venison and deer venison cream sauce venison side dishes Emincé de venaison et de chevreuil <i>sauce à la crème de gibier garnitures venaisons</i>	46

OUR VENISON SIDE DISHES | NOS GARNITURES VENAISONS

homemade curd-spätzli | creamed savoy cabbage | red cabbage | brussels sprouts
chestnuts | poached apple with cranberries
*spätzli de sére fait maison | chou frisé à la crème | chou rouge | choux de Bruxelles
marrons | pomme pochée aux airelles rouges*

Venison from Eicher hunt, depending on hunting success.

Viande de chevreuil de la chasse de Chêne, selon le succès de la chasse.

Prices in Swiss francs (CHF) including VAT

Prix en francs suisses (CHF), TVA incluse



FROM THE LAKE AND SEA | *DU LAC ET DE LA MER*

- Fried sea bream fillet**  45
 horseradish foam | oven beetroot | beetroot and sour cream puree | pommes rissolées
Filet de dorade rôti
 mousse de raifort | betteraves au four | purée de betteraves et à la crème fraîche
 pommes rissolées
 —
- Fried filets of white fish from central Swiss lakes**   43
 coconut-lime foam | curry fennel | basmati rice
Filets de féra des lacs de la suisse centrale
 mousse avec lait de coco et lime | fenouil au curry | riz basmati
 —
- Fried filets of white fish from central Swiss lakes «Sonne Style»**  43
 herb sauce | spinach | parsley potatoes
Filets de féra des lacs de la suisse centrale «Sonne»
 sauce de beurre aux herbes | épinards | pommes de terre au persil
 —
- Fried filets of white fish from central Swiss lakes in beer dough** 43
 spinach | tartar sauce | boiled potatoes
Filets de féra des lacs de la suisse centrale à la pâte à beignets
 épinard | sauce tartare | pommes de terre à l'anglaise

VEGAN & VEGETARIAN | *VÉGÉTALIEN & VÉGÉTARIEN*

- Indian lentil curry**   32
 cucumber strips | basmati rice | papadam
Indien curry de lentilles
 lamelles de concombre | riz basmati | papadam
 —
- Savoy cabbage cordon bleu**  34
 market vegetables | french fries
Cordon bleu de chou frisé
 marché légumes | frites
 —
- Pumpkin-orange-mascarpone ravioli**  35
 sage-butter | orange fillets | roasted pumpkin seeds
Raviolis au potiron, à l'orange et au mascarpone
 beurre de sauge | filets d'orange | graines de potiron grillées
 —
- Vension side dishes plate**  32
 homemade curd-spätzli | creamed savoy cabbage | red cabbage | brussels sprouts
 chestnuts | baked pumpkin | poached apple with cranberries
Assiette d'accompagnement venaisons
 spätzli de sére fait maison | chou frisé à la crème | chou rouge | choux de Bruxelles
 marrons | potiron au four | pomme pochée aux aïrelles rouges

Prices in Swiss francs (CHF) including VAT
 Prix en francs suisses (CHF), TVA incluse



DESSERTS

Chocolate cake with liquid core vanilla ice cream whipped cream <i>Gâteau au chocolat avec coeur liquide</i> glace à la vanille crème chantilly		14
—		
Crème brûlée sour cream cane sugar crust pistachio ice cream <i>Crème brûlée</i> crème aigre croûte de sucre de canne glace à la pistache		14
—		
Chocolate mousse double cream <i>Mousse au chocolat</i> double crème		13
—		
Roasted almond cream Lucerne gingerbread biscuits damson-sorbet  <i>Crème aux amandes rôti</i> pain d'épices lucernois sorbet aux quetsches		14
—		
Apple pie vanilla sauce		13.5
Tartelettes aux pommes sauce à la vanille	mini	9.5
—		
Vermicelles tartlet		7.5
<i>Tartelettes aux vermicelles</i>		
—		
Vermicelles with meringues  Vermicelles cherry schnapps meringues	mini	14.5 11.5
Vermicelles avec meringues <i>Vermicelles</i> eau de vie de cerise meringues		
—		
Coupe Nesselrode  Vermicelles cherry schnapps vanilla ice cream meringues	mini	14.5 11.5
Coupe Nesselrode <i>Vermicelles</i> eau de vie de cerise glace à la vanille meringues		
—		
Affogato espresso with vanilla ice cream Affogato espresso avec glace à la vanille		8
—		
«No dessert» little sweet surprise «Pas de dessert» petite surprise sucrée		6
—		
Meringues from Eich  vanilla/strawberry ice cream whipped cream whipped cream only		13 8
Meringues de Eich <i>glace à la vanille/fraises</i> crème chantilly <i>seulement avec crème chantilly</i>		
—		
«Dame blanche» vanilla ice cream chocolate sauce whipped cream «Dame blanche» glace à la vanille sauce au chocolat crème chantilly		8
—		
Iced coffee cherry brandy		14.5
Café glacé eau de vie de cerises	mini	11.5
—		
«Le Colonel» Lemon sorbet vodka «Le Colonel» Sorbet au citron vodka   		12.5
—		
Small cheese plate pear bread fruits nuts		21
Petite assiette de fromages de pain de poires fruits noix		

Prices in Swiss francs (CHF) including VAT

Prix en francs suisses (CHF), TVA incluse



Our ice cream flavors

Vanilla
Chocolate
Hazelnut
Pistachio
Caramel
Strawberries
Mocca coffee
Stracciatella
Raspberry sorbet
Lemon sorbet
Passion fruit mango sorbet

Nos arômes de glaces per scoop / par boule 4.50

vanille
chocolat
noicettes
pistache
caramel
fraises
café mocca
stracciatella
sorbet au framboise
sorbet au citron
sorbet au fruit de la passion et à la mangue

Whipped cream | *crème chantilly*

+ 2

Prices in Swiss francs (CHF) including VAT
Prix en francs suisses (CHF), TVA incluse



ORIGIN OF PRODUCTS | *ORIGINE DES PRODUITS*

Fresh fish | smoked fish
Poisson frais | poisson fumé

Seinet Comestibles in Lucerne
Bianchi AG in Zufikon

—

Meat | Sausages
Viande | Saucisses

Butcher's shop Wechsler in Nebikon
Käppeli family in Sempach, Galloway beef

—

Cheese | Dairy products
Fromages | Produits laitiers

Sennerei Fläcke Chäsi in Beromünster
Städtli Chäsi in Sempach

—

Fruit | Vegetables
Fruits | Légumes

Mundo AG in Rothenburg
Family Thürig in Eich
Sepp Muff in Schwarzenbach

—

Bread | *Pain*

Künzli Bäckerei in Nottwil

—

Eggs | *Oeufs*

Blum Eier AG in Gunzwil

—

Calf | *Veau*

Switzerland | *Suisse*

Beef | *Bœuf*

Switzerland | *Suisse*

Pig | *Pork*

Switzerland | *Suisse*

Chicken | *Poulet*

Switzerland | *Suisse*

Deer | *Cerf*

Spain | *Espagne*

Venison | *Chevreuil*

Austria | *Autriche*

Sea bream | *dorade*

mediterranean sea | *mer Méditerranée*

In case of allergies and incompatibilities our service personnel will advise you.
En cas d'allergies et d'incompatibilités, notre personnel de service vous conseillera.

Prices in Swiss francs (CHF) including VAT
Prix en francs suisses (CHF), TVA incluse