ENJOY YOUR MEAL **BON APPÉTIT**

Erica & Stefan Fuchs
Hoteliers & Host

MENU „SOLEIL“

Deep-fried filets of white fish from central swiss lakes
beer batter | seeds
green leaf salads with mixed vegetables
grape vinaigrette I tartar sauce
Filets de féra des lacs de la suisse centrale
pâte à bière | graines
salade verte aux légumes variés
vinaigrette aux raisins | sauce tartare
—
Pumpkin, curry and coconut soup
roasted pumpkin seeds
Soupe au potiron, au curry et à la noix de coco
graines de potiron grilles
—
Beef entrecôte «brasserie» natura beef* (180g)
herb foam | BBQ sauce
market vegetables I french fries
Entrecôte de bœuf «brasserie» natura-Beef (180g)
mousse aux herbes | sauce BBQ
légumes du marché | pommes frites
—
Espresso Martini Tiramisu
Kahlúa | Vodka
Espresso-Martini-Tiramisu
Kahlúa | Vodka

3-Course Menu CHF	72
without soup | *sans soupe*	
4-Course Menu CHF	80

*Natura-Beef has pale meat due to its natural diet. As a result, the degree of doneness can sometimes be difficult to determine.
**La viande Natura-Beef présente une chair claire en raison de son alimentation naturelle. C'est pourquoi le degré de cuisson est parfois difficile à déterminer.*

MENU „BALANCE“

Pan-fried king prawns
yellow lentil tartare | celery | herb aioli
Crevettes géantes poêlées
tartare de lentilles jaunes | céleri-branche
aïoli aux herbes
—
Polenta and mascarpone ravioli
sage butter | marinated spinach
world champion sheep's cheese from Beromünster | corn crunch
Raviolis à la polenta et au mascarpone
beurre à la sauge | épinards marinés
fromage de brebis « champion du monde » de Beromünster | croquant au maïs
—
Pan-fried pike-perch fillet with peppered cherries
parsley foam I creamed sauerkraut
boiled potatoes
Filet de sandre poêlé aux cerises au poivre
mousse de persil I choucroute à la crème
pommes de terre nature
or I ou
Grilled veal chop
port wine gravy | pumpkin purée
brussels sprouts | herb gnocchi
chanterelles
Côtelette de veau grillée
sauce au porto | purée de potiron
choux de bruxelles | gnocchi aux herbes
chanterelles
—
«Three Apple Delights»
strudel | crème | baked apple ice cream
«Trois délices à base de pomme»
strudel I crème I glace à la pomme cuite
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 | *des pousses* | *graines*

—

Mixed salad | sprouts | seeds 14.5
Salades melées | *pousses* | *graines*

—

Deep-fried filets of white fish from central Swiss lakes starter | *entrée* 19.5
beer batter | green leaf salads with mixed vegetables main dish | *plat principal* 31
grape dressing | seeds | tartar sauce
Filets de féra des lacs de la suisse centrale
pâte à la bière | *salade verte aux légumes variés*
vinaigrette au raisins| *graines* | *sauce tartare*

—

«SONNE-Tatar» | beef tatar | truffle mayonnaise starter | *entrée* 25
toasted ciabatta | butter main dish | *plat principal* 38
mild, medium or hot flavoured
with cognac, whiskey or calvados + 4
«SONNE-Tatar de bœuf» | *mayonnaise à la truffe*
ciabatta grillés | *beurre*
doux, moyen ou fort
avec cognac, whiskey ou calvados

—

Field salad starter | *entrée* 18
boiled egg | fried mushrooms main dish | *plat principal* 34
roasted bacon | french dressing
Salade de mâche
œuf à la coque | *champignons sautés* | *lard grillé* | *vinaigrette française*

SALAD DRESSINGS | *LES SAUCES DE SALADES*

italien | french | sesame-wasabi | grape dressing
italien | *français* | *sésame et au wasabi* | *vinaigrette aux raisins*

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

vegetarian | *végétarien* *vegan* | *végétalien* *lactose-free* | *sans lactose* *gluten-free* | *sans gluten*

STARTERS OF THE SEASON | *ENTRÉES DE LA SAISON*

Pan-fried king prawns 26
yellow lentil tartare | celery | herb aioli
Crevettes géantes poêlées
tartare de lentilles jaunes | *céleri-branche aïoli aux herbes*
—
Polenta and mascarpone ravioli 23
sage butter | marinated spinach | world champion sheep's cheese from Beromünster
corn crunch
Raviolis à la polenta et au mascarpone
beurre à la sauge | *épinards marinés* | *fromage de brebis « champion du monde » de Beromünster* | *croquant au maïs*
—
Pan-fried pike-perch fillet with peppered cherries 25
parsley foam I creamed sauerkraut
Filet de sandre poêlé aux cerises au poivre
mousse de persil I *choucroute à la crème*

SOUPS | *SOUPES*

Pumpkin, curry and coconut soup 12
roasted pumpkin seeds
Soupe au potiron, au curry et à la noix de coco
graines de potiron grilles
—
Saffron-Cauliflower Cream Soup 14
pickled cauliflower
Velouté de chou-fleur au safran
chou-fleur mariné

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

vegetarian I *végétarien* *vegan* I *végétalien* *lactose-free* I *sans lactose* *gluten-free* I *sans gluten*

MEAT CLASSICS | *CLASSIQUES DE VIANDE*

Grilled beef fillet Natura-Beef* (200g) 58
café de paris | roasted vegetables | parsley and garlic fries
men's cut/ *coupe masculine* (250g) 69
Filet de bœuf grillé Natura-Beef* (200g)
café de paris | *légumes au four | frites au persil et à l'ail*

—

Beef entrecôte «Brasserie» Natura-Beef* (180g) 49
herb foam | seasonal vegetables | BBQ sauce | french fries
men's cut (250g) 59
Entrecôte de bœuf «Brasserie» Natura-Beef* (180g)
mousse aux herbes | *légumes du marché* | *sauce BBQ* | *pommes frites*
coupe masculine (250g)

—

Sliced Veal «Zurich Style» 49
roasted veal strips | mushrooms I cream | market vegetables | «rösti»
Émincé de veau «a la zurichoise»
emincé de veau rôti | *champignons* I *crème* | *légumes du marché* | *«rösti»*

—

Veal escalope «Viennese style» fried in butter small | *petit* 36
cranberries | cucumber salad I parsley potatoes main dish | *plat principal* 46
Escalope de veau «viennoise» *frites au beurre*
canneberges | *salade de concombres* I *pommes de terre au persil*

—

Stalder's Farmer sausage 29
from Stalder in Bäch, Gunzwil | onion-sauce | crispy «Rösti»
Stalder's Mega-saucisse
de Stalder à Bäch, *Gunzwil* | *sauce à l'oignon* | *croustillant Rösti»*

—

Grilled veal chop 54
port wine gravy | pumpkin purée | brussels sprouts | herb gnocchi | chanterelles
Côtelette de veau grillée
sauce au porto | *purée de potiron* | *choux de bruxelles* | *gnocchi aux herbes* | *chanterelles*

*Natura-Beef has pale meat due to its
natural diet. As a result, the degree of doneness can sometimes be difficult to determine.
**La viande Natura-Beef présente une chair claire en raison de son
alimentation naturelle.
C'est pourquoi le degré de cuisson est parfois
difficile à déterminer.*

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

vegetarian I *végétarien* *vegan* I *végétalien* *lactose-free* I *sans lactose* *gluten-free* I *sans gluten*

MEAT OF THE SEASON | *VIANDE DE LA SAISON*

Pan-fried venison medallions 54
cranberry sauce | venison side dishes
Médaillons de chevreuil rôtis
sauce aux airelles | *garnitures venaisons*
—
Fried venison cutlets 47
venison cream sauce | venison side dishes
Escalopes de chevreuil grillées
sauce à la crème de gibier | *garnitures venaisons*
—
Deer ragout « hunter's style » 39
wild mushrooms | bread crôutons | silver onions | bacon | venison side dishes
Civet de cerf « chasseur »
champignons des bois | *croûtons de pain* | *oignons argentés* | *lardons* | *garnitures venaisons*
—
Sliced venison and deer 46
venison cream sauce | venison side dishes
Emincé de venaison et de chevreuil
sauce à la crème de gibier | *garnitures venaisons*

OUR VENISON SIDE DISHES | *NOS GARNITURES VENAISONS*

homemade quark spaetzle | creamed savoy cabbage | red cabbage | brussels sprouts
chestnuts | poached apple with cranberries
spätzli au fromage blanc maison | *chou frisé à la crème* | *chou rouge* | *choux de bruxelles marrons*
pomme pochée aux airelles

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

vegetarian | *végétarien* *vegan* | *végétalien* *lactose-free* | *sans lactose* *gluten-free* | *sans gluten*

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

Pan-fried pike-perch fillet with peppered cherries 46
parsley foam | creamed sauerkraut | boiled potatoes
Filet de sandre poêlé aux cerises au poivre
mousse de persil | *choucroute à la crème* | *pommes de terre nature*
—
Poached filets of white fish from central Swiss lakes «Zug-style» 43
chive sauce | creamy savoy cabbage | polenta ravioli
Filets de féra pochés des lacs de la suisse centrale «Zug» 43
sauce à la ciboulette | *chou frisé à la crème* | *raviolis à la polenta*
—
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*
—
Deep-fried filets of white fish from central Swiss lakes in beer dough 43
Tartar sauce | spinach | parsley potatoes
Filets de féra des lacs de la suisse centrale à la pâte à beignets
Sauce tartare | *épinard* | *pommes de terre au persil*

VEGETARIAN | *VÉGÉTARIEN*

Baked, breaded tofu 34
almond and herb yoghurt | brussels sprouts | baby spinach | red cabbage
Tofu pané et frit
yaourt aux amandes et aux herbes | *choux de Bruxelles* | *jeunes pousses d'épinards* | *chou rouge*
—
Polenta and mascarpone ravioli 34
sage butter | marinated spinach | world champion sheep's cheese from Beromünster
corn crunch
Raviolis à la polenta et au mascarpone
beurre à la sauge | *épinards marinés* | *fromage de brebis « champion du monde » de Beromünster* | *croquant au maïs*
—
Venison side dishes platte 32
homemade quark spaetzli | creamed savoy cabbage | red cabbage | brussels sprouts
oven-roasted pumpkin | chestnuts | creamy mushroom sauce
poached apple with cranberries
Assiette de garnitures venaisons
spätzli au fromage blanc maison | *chou de milan à la crème* | *chou rouge* | *choux de bruxelles potiron au four* | *marrons* | *sauce à la crème aux champignons* | *pomme pochée aux airelles*

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

vegetarian | *végétarien* *vegan* | *végétalien* *lactose-free* | *sans lactose* *gluten-free* | *sans gluten*

DESSERTS

«Espresso Martini Tiramisu» Kahlúa | Vodka 14
«Espresso-Martini-Tiramisu » *Kahlúa | Vodka*

—

«Three Apple Delights» 14
strudel | crème | baked apple ice cream
«Trois délices à base de pomme»
strudel | crème | glace à la pomme cuite

—

Chocolate cake with liquid center I vanilla ice cream | whipped cream 14
Petit gâteau au chocolat fondant I *glace à la vanille | crème chantilly*

—

Apple fritters I vanilla sauce 13.5
Beignet aux pommes I *sauce à la vanille* mini 9.5

—

Vermicelli tartlets 7.5
Petits gâteaux aux vermicelles

—

Vermicelles with meringues I vermicelles | cherry | meringues 14.5
Vermicelles aux meringues I *vermicelles | cerises | meringues* mini 11.5

—

Nesselrode Coupe I vermicelles | vanilla ice cream I cherry | meringues 14.5
Coupé Nesselrode I *vermicelles | glace à la vanille I kirsch | meringues* mini 11.5

—

Affogato I espresso with vanilla ice cream I ***Affogato*** I *espresso avec glace à la vanille* 8

—

«No dessert» | little sweet surprise I ***«Pas de dessert»*** | *petite surprise sucrée* 6

—

Meringues from Eich 13
vanilla/strawberry ice cream | whipped cream
whipped cream only 8
Meringues de Eich
glace à la vanille/fraises | crème chantilly
seulement avec crème chantilly

—

«Dame blanche» | vanilla ice cream | chocolate sauce | whipped cream 8
«Dame blanche» | *glace à la vanille | sauce au chocolat | crème chantilly*

—

Iced coffee | cherry brandy 14.5
Café glacé | *eau de vie de cerises* mini 11.5

—

«Le Colonel» Lemon sorbet | vodka I ***«Le Colonel»*** *Sorbet au citron | vodka* 12.5

—

Small cheese plate 21
pear bread | fruits | nuts
Petit plateau de fromage
pain aux poires | fruits | noix

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

vegetarian I *végétarien* *vegan* I *végétalien* *lactose-free* I *sans lactose* *gluten-free* I *sans gluten*

Our ice cream flavors	***Nos arômes de glaces*** per scoop / *par boule*	4.5
Vanilla	*vanille*	
Chocolate	*chocolat*	
Hazelnut	*noicettes*	
Pistachio	*pistache*	
Caramel	*caramel*	
Strawberries	*fraises*	
Mocca coffee	*café mocca*	
Stracciatella	*stracciatella*	
Raspberry sorbet	*sorbet* au *framboise*	
Lemon sorbet	*sorbet au citron*	
Passion fruit mango sorbet	*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

vegetarian | *végétarien* *vegan* | *végétalien* *lactose-free* | *sans lactose* *gluten-free* | *sans gluten*

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*	Cafe Koller in Sursee
—	
Eggs | *Oeufs*	Eier Meier AG in Schötz
—	
Calf | *Veau*	Switzerland | *Suisse*
Beef | *Bœuf*	Switzerland | *Suisse*
Pig | *Pork*	Switzerland | *Suisse*
Chicken | *Poulet*	Switzerland | *Suisse*
Lamb | *Agneau*	Australia | *Australie*
Chicken | *Poulet*	Switzerland | *Suisse*
Venison | *Chevreuil*	EU | *EU*
Deer | *Cerf*	EU | *EU*

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

vegetarian | *végétarien* *vegan* | *végétalien* *lactose-free* | *sans lactose* *gluten-free* | *sans gluten*