



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 | 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 grillées

—

Beef entrecôte «brasserie»

natura beef* (180g)

herb foam | BBQ sauce

market vegetables | french fries

Entrecôte de bœuf «brasserie»

natura-Beef* (180g)

mousse aux herbes | sauce BBQ

légumes du marché | pommes frites

—

Plum Tiramisu

sweet glazed gingerbread bites

Eicher plum liqueur

Tiramisu aux quetsches

pain des alpes | liqueur de quetsches Eicher

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“

Veal tartare with gin

porcini mushroom cream | grapes

Tartare de veau au gin

crème aux cèpes | raisins

—

Blue Cheese Ravioli

thyme Butter | pear-ginger chutney

toasted pumpkin seeds

Raviolis au fromage bleu

beurre au thym

chutney de poires et de gingembre

graines de courge grillées

—

Pan-seared red snapper fillet

autumn Pesto | mushroom risotto

coco beans | caramelized walnuts

Filet de vivaneau rouge poêlé

pesto d'automne | risotto aux champignons

haricots coco | noix caramélisées

or / ou

Pan-seared venison saltimbocca

red wine gravy with cocoa

brussels sprouts with bacon and honey

autumn rolls

semolina gnocchi «romaine»

Saltimbocca de cerf poêlé

jus au vin rouge et au cacao

choux de bruxelles au lard et au miel

petits roulés d'automne

gnocchi de semoule «romaine»

—

«Felchlin» grand cru chocolate mousse

double cream | poached pears

Mousse au chocolat «Felchlin» grand cru

crème double | poires pochées

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 mêlées | 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



STARTERS OF THE SEASON | ENTRÉES DE LA SAISON

- Veal tartare with gin** 26
porcini mushroom cream | grapes
Tartare de veau au gin
crème aux cèpes | raisins
—
- Blue Cheese Ravioli** 23
thyme Butter | pear-ginger chutney | toasted pumpkin seeds
Raviolis au fromage bleu
beurre au thym | chutney de poires et de gingembre | graines de courge grillées
—
- Pan-seared red snapper fillet** 25
autumn Pesto | coco beans | caramelized walnuts
Filet de vivaneau rouge poêlé
pesto d'automne | haricots coco | noix caramélisées

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 grillées
—
- 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



MEAT CLASSICS | CLASSIQUES DE VIANDE

Grilled beef fillet Natura-Beef* (200g)	58
café de paris roasted vegetables parsley and garlic fries	
men's cut/ <i>coupe masculine</i> (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	
<i>coupe masculine (250g)</i>	
—	
Sliced Veal «Zurich Style» 	49
roasted veal strips mushrooms cream market vegetables «rösti»	
Émincé de veau «a la zurichoise»	
emincé de veau rôti champignons crème légumes du marché «rösti»	
—	
Veal escalope «Viennese style» fried in butter	small petit 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	
de Stalder à Bäch, Gunzwil sauce à l'oignon croustillant Rösti»	

*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



MEAT OF THE SEASON | VIANDE DE LA SAISON

Pan-seared venison saltimbocca

48

red wine gravy with cocoa | brussels sprouts with bacon and honey | autumn rolls
semolina gnocchi «romaine»

Saltimbocca de cerf poêlé

*jus au vin rouge et au cacao | choux de bruxelles au lard et au miel | petits roulés d'automne
gnocchi de semoule «romaine»*

—

Roasted venison medallions

54

cranberry jus | venison side dishes

Médallions de chevreuil rôtis

jus de myrtilles | 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 croutons | 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-seared red snapper fillet	46
autumn Pesto mushroom risotto coco beans caramelized walnuts	
Filet de vivaneau rouge poêlé	
pesto d'automne risotto aux champignons haricots coco noix caramélisées	
—	
Poached filets of white fish from central Swiss lakes «Zug-style»	43
chive sauce creamy savoy cabbage roasted potatoes with sage	
Filets de féra pochés des lacs de la suisse centrale «Zug»	43
sauce à la ciboulette chou frisé à la crème pommes de terre rôties à la sauge	
—	
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

Mushroom risotto 	32
caramelised walnuts coco beans	
Risotto aux champignons	
noix caramélisées haricots Coco	
—	
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	
—	
Blue cheese ravioli 	35
thyme Butter pear-ginger chutney toasted pumpkin seeds	
Raviolis au fromage bleu	
beurre au thym chutney de poires et de gingembre graines de courge grillées	
—	
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



DESSERTS

Plum Tiramisu sweet glazed gingerbread bites Eicher plum liqueur <i>Tiramisu aux quetsches</i> pain des alpes liqueur de quetsches Eicher	14
—	
«Felchlin» grand cru chocolate mousse double cream poached pears <i>Mousse au chocolat «Felchlin» grand cru</i> crème double poires pochées	14
—	
Chocolate cake with liquid center vanilla ice cream whipped cream <i>Petit gâteau au chocolat fondant</i> glace à la vanille crème chantilly	14
—	
Apple fritters vanilla sauce	13.5
<i>Beignet aux pommes</i> sauce à la vanille	mini 9.5
—	
Vermicelli tartlets <i>Petits gâteaux aux vermicelles</i>	7.5
—	
Vermicelles with meringues vermicelles cherry meringues	14.5
<i>Vermicelles aux meringues</i> vermicelles cerises meringues	mini 11.5
—	
Nesselrode Coupe vermicelles vanilla ice cream cherry meringues	14.5
<i>Coupé Nesselrode</i> vermicelles glace à la vanille kirsch meringues	mini 11.5
—	
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 	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
<i>«Dame blanche»</i> glace à la vanille sauce au chocolat crème chantilly	
—	
Iced coffee cherry brandy	14.5
<i>Café glacé</i> 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 Petit plateau de fromage pain aux poires fruits noix	21

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

4.5

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*

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*

Red Snapper | *Vivaneau rouge*

Indonesia, Pacific | *Indonésie, Pacifique*

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