



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

—

Bärlauchschaumsuppe
Zitronenfrischkäse

—

Entrecôte “Brasserie” (180g)
vom Hinterländer Natura-Beef
(kann hellfleischig sein)
Kräuterschaum | Pommes frites
Marktgemüse | BBQ-Sauce

—

Rhabarber-Trifle
Mascarponecrème | Crumble

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

MENÜ „BALANCE“

Riesencrevette und Spargeltempura
Kräutersalate | Cherrytomaten-Salsa

—

**Bärlauch-Agnolotti mit Ricotta
und Salzzitrone**

Bärlauchschaum
Beromünster Pecorino

—

Gebratenes Wolfsbarschfilet
Safran-Sauerrahm | Radieschen
Erbsen-Minz Püree
Kräuter-Ofenkartoffeln

oder

**Kalbsfilet mit
Frühlings-Pestokruste**

Sauce Hollandaise | weisser Spargel
Kartoffelkrapfen

—

Erdbeer-Pavlova

Erdbeermousse | Rhabarberkompott
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 Grapefruitsfilets Erbsen	als Hauptgang	28
Radieschenhobel Rhabarber-Dressing		

UNSERE SALATDRESSINGS

Italienisch | französisch | Wasabi-Dressing | Rhabarber-Dressing

VORSPEISEN DER SAISON

Riesencrevette und Spargeltempura		23
Kräutersalate Cherrytomaten-Salsa		
—		
Bärlauch-Agnolotti mit Ricotta und Salzzitrone		23
Bärlauchschaum Beromünster Pecorino		
—		
Gebrautes Wolfbarschfilet		24
Safran-Sauerrahm Radieschen Erbsen-Minzpüree Kräuter-Ofenkartoffeln		
—		
Weisser Spargel mit Sauce Hollandaise		22
mit Rohschinken		+ 6

SUPPEN

Weisse Spargelcrèmesuppe		12
gebratener Spargel Buurehammen-Streifen		
—		
Bärlauchschaumsuppe		12
Zitronenfrischkäse		

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

Kalbsfilet mit Frühlings-Pestokruste	56
Sauce Hollandaise weisser Spargel Kartoffelkrapfen	
—	
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 Wolfsbarschfilet**  45
Safran-Sauerrahm | Radieschen | Erbsen-Minzpüree | Kräuter-Ofenkartoffeln
—
- 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
—
- Bärlauch-Agnolotti mit Ricotta und Salzzitrone**  34
Bärlauchschaum | Beromünster Pecorino
—
- Weisse Spargeln mit Sauce Hollandaise**  33
Petersilienkartoffeln
mit Rohschinken + 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
Poulet	Schweiz
Maispoularde	Frankreich
Wolfsbarsch	Aquakultur Mittelmeer
Riesencrevetten	Patagonia FA41

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

