WIR WÜNSCHEN GUTEN **APPETIT**

Erica und Stefan Fuchs
und das ganze Sonne-Team

MENÜ „SOLEIL“

Gebackene Balchenfilets
aus Innerschweizer Seen | Bierteig
grüne Blattsalate | Gemüseallerlei
Baumnuss-Vinaigrette | Kerne
Tartarsauce

—

Karotten-Ingwer-Kokossuppe
Croûtons

—

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

—

Cassis Panna Cotta
Hausgemachte
Safran-Sauerrahmglace

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

*Natura-Beef ist aufgrund der natürlichen Fütterung hellfleischig. Daher ist die Garstufe teilweise schwer erkennbar.

MENÜ „BALANCE“

Marinierter Burrata mit
Orangen-Pistazien-Pesto
Kaki | getrocknete Tomaten

—

Getrüffelte Pilz-Kroketten
Zwiebel-Chutney | marinierter Spinat
Selleriecrème
Schötzer-Landrauchschinken

—

Gebratenes Lachsmedaillon
Ponzu-Sauce | Edamame
Japanische Auberginen
Wasabi-Nüsse | Fried Rice

oder

Surf & Turf
Rosa gebratener Kalbsrücken
Riesencrevetten | Steinpilzrahmsauce
Safran-Tagliolini
Ofen-Wurzelgemüse

—

Mandarinen-Törtchen mit Meringues
Schokoladen-Chilisorbet

oder

Kleiner Käseteller
Birnenwegge | Früchte | Nüsse

3 Köstlichkeiten	78
4 Köstlichkeiten	90

VORSPEISEN KLASSIKER

Kleiner grüner Salat | Sprossen | Kerne 11.5

—

Bunter gemischter Salat | Sprossen | Kerne 14.5

—

Gebackene Balchenfilets aus Innerschweizer Seen als Vorspeise 19.5
Bierteig | grüne Blattsalate mit Gemüseallerlei als Hauptgang 31
Baumnuss-Vinaigrette | Kerne | 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

—

Marinierter Burrata mit Orangen-Pistazien-Pesto 19
Kaki | getrocknete Tomaten

—

Nüsslisalat als Vorspeise 18
gekochtes Ei | gebratene Pilze als Hauptgang 34
gerösteter Speck | französisches Dressing

UNSERE SALATDRESSINGS

Italienisch | französisch | Sesam-Wasabi-Dressing | Baumnuss-Vinaigrette

VORSPEISEN DER SAISON

Getrüffelte Pilz-Kroketten 19
Zwiebel-Chutney | marinierter Spinat | Selleriecrème

—

Gorgonzola-Ravioli 24
Salbeibutter | knusprige Zwiebeln | Orangenfilet

—

Gebratenes Lachsmedaillon 26
Ponzu-Sauce | Edamame | Japanische Auberginen | Wasabi-Nüsse

SUPPEN

Karotten-Ingwer-Kokossuppe 12
Croûtons

—

Lozärner Käsesuppe 14
Hausgemachte Sauerkraut-Ravioli

Preise in Schweizer Franken (CHF) inklusive 8.1% MWST

vegetarisch vegan glutenfrei laktosefrei

FLEISCH KLASSIKER

Grilliertes Rindsfilet vom Hinterländer Natura-Beef* (200g) 58
Men's Cut (250g) 69
Café de Paris | Ofen-Wurzelgemüse | Pommes frites

—

Entrecôte «Brasserie» vom Hinterländer Natura-Beef* (180g) 49
(kann hellfleischig sein)
Men's Cut (250g) 59
Kräuterschaum | Marktgemüse | BBQ-Sauce | Pommes frites

—

Gebratene Rindsfiletwürfel «Stroganoff» 49
Ofen-Wurzelgemüse | Rösti

—

Kalbsgeschnetzeltes «Zürcherart» 49
gebratene Kalbsstreifen | Champignons I Rahm | Marktgemüse | Rösti

—

Kalbswienerschnitzel mit knuspriger Panade kleine Portion 37
in Butter gebraten grosse Portion 49
Preiselbeeren | Gurkensalat | Petersilienkartoffeln

—

Stalder's Bauernbratwurst 29
vom Stalder in Bäch, Gunzwil | Zwiebelsauce | Rösti

—

FLEISCH DER SAISON

Gebratene Entenbrust
Sauerkirschen-Jus | Rotkraut | Süsskartoffel-Gnocchi 43

—

Surf & Turf
Rosa gebratener Kalbsrücken | Riesencrevetten | Steinpilzrahmsauce 56
Ofen-Wurzelgemüse I hausgemachte Safran-Tagliolini

—

Gebratenes Hüftli vom Schötzer Weidelamm 44
Nusskruste | Portweinjus | Speckbohnen I Champagner-Risotto

*Natura-Beef ist aufgrund der natürlichen Fütterung hellfleischig. Daher ist die Garstufe teilweise schwer erkennbar.

Preise in Schweizer Franken (CHF) inklusive 8.1% MWST

vegetarisch vegan glutenfrei laktosefrei

AUS SEE UND MEER

Gebratenes Lachsmedaillon 44
Ponzu-Sauce | Edamame | Japanische Auberginen I Wasabi-Nüsse | Fried Rice

—

Gebratene Balchenfilets aus Innerschweizer Seen mit Pesto 43
Orangen-Pistazien-Pesto | Ofen-Wurzelgemüse | Champagner-Risotto

—

Gebratene Balchenfilets aus Innerschweizer Seen «Sonnen Art» 43
Kräuterschaum | Blattspinat | Salzkartoffeln

—

Balchenfilets aus Innerschweizer Seen im Bierteig gebacken 43
Tartarsauce | Blattspinat | Salzkartoffeln

VEGETARISCH | VEGAN

Indisches Linsencurry 34
Gurken-Raita | Basmatireis| Pappadums

—

Gorgonzola-Ravioli 34
Salbeibutter | knusprige Zwiebeln | Orangenfilet

—

Getrüffelte Pilz-Kroketten 32
Zwiebel-Chutney | marinierter Spinat | Selleriecrème

Preise in Schweizer Franken (CHF) inklusive 8.1% MWST

vegetarisch vegan glutenfrei laktosefrei

HERKUNFT DER PRODUKTE

Frischfisch | Räucherfisch	Seinet Comestibles in Luzern Bianchi AG in Zufikon
Fleisch | Wurstwaren	Metzgerei Wechsler in Nebikon
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	Bäckerei Koller in Sursee
Eier	Eier Meier AG, Schötz
Kalb	Schweiz
Rind	Schweiz
Schwein	Schweiz
Poulet	Schweiz
Ente	Frankreich
Lachs	Norwegen Zucht
Riesencrevetten	Patagonien, Wildfang FA 041

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: **medium 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

vegetarisch vegan glutenfrei laktosefrei