



WIR WÜNSCHEN GUTEN **APPETIT**

Erica und Stefan Fuchs
und das ganze Sonne-Team

MENÜ

„SOLEIL“

Gebackene Balchenfilets

aus Innerschweizer Seen | Bierteig
grüne Blattsalate | Gemüseallerlei
Trauben-Vinaigrette | Kernen
Tartarsauce

—

Kürbis-Curry-Kokossuppe

geröstete Kürbiskerne

—

Entrecôte „Brasserie“ (180g) vom Hinterländer Natura-Beef*

Kräuterschaum | Pommes frites
Marktgemüse | BBQ-Sauce

—

Zwetschgen Tiramisu

Luzerner Magenbrot
Eicher Zwetschgen Likör

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“

Kalbs-Tatar mit Gin

Steinpilzcrème | Trauben

—

Blauschimmel-Ravioli

Thymian-Butter
Birnen-Ingwerchutney
geröstete Kürbiskerne

—

Gebratenes Red Snapper-Filet

Herbst-Pesto | Pilzrisotto
Coco Bohnen
karamellierte Baumnüsse
oder

Gebratenes Hirsch-Saltimbocca

Rotweinjus mit Kakao
Rosenkohl mit Speck und Honig
Herbströllchen
Griessnocken «Romaine»

—

«Felchlin» Grand cru

Schokoladenmousse

Doppelrahm | pochierte Birnen
oder

Kleiner Käseteller

Birnenwegge | Früchte | Nüsse

3 Köstlichkeiten

78

4 Köstlichkeiten

90



VORSPEISEN KLASSIKER

Kleiner grüner Salat Sprossen Kernen		11.5
—		
Bunter gemischter Salat Sprossen Kernen		14.5
—		
Gebackene Balchenfilets aus Innerschweizer Seen	als Vorspeise	19.5
Bierteig grüne Blattsalate mit Gemüseallerlei	als Hauptgang	31
Trauben-Vinaigrette 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		
—		
Nüsslisalat	als Vorspeise	18
gekochtes Ei gebratene Pilze	als Hauptgang	34
gerösteter Speck französisches Dressing		

UNSERE SALATDRESSINGS

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

VORSPEISEN DER SAISON

Kalbs-Tatar mit Gin	26
Steinpilzcrème Trauben	
—	
Blauschimmel-Ravioli	23
Thymian-Butter Birnen-Ingwerchutney geröstete Kürbiskerne	
—	
Gebratenes Red Snapper-Filet	25
Herbst-Pesto Coco Bohnen karamellisierte Baumnüsse	

SUPPEN

Kürbis-Curry-Kokossuppe	12
geröstete Kürbiskerne	
—	
Safran-Blumenkohlcrèmesuppe	14
gepickelter Blumenkohl	

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 Ofengemüse Petersilien-Knoblauch-Fries	
—	
Entrecôte «Brasserie» vom Hinterländer Natura-Beef* (180g)	49
(kann hellfleischig sein)	
Men's Cut (250g)	59
Kräuterschaum Marktgemüse BBQ-Sauce Pommes frites	
—	
Kalbsgeschnetzeltes «Zürcherart» 	49
gebratene Kalbsstreifen Champignons 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	

*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



WILD DER SAISON

Gebratenes Hirsch-Saltimbocca

48

Rotweinjus mit Kakao | Rosenkohl mit Speck und Honig | Herbströllchen
Griessnocken «Romaine»

—

Gebratene Rehmedaillons

54

Preiselbeerjus | Wildbeilagen

—

Gebratene Rehschnitzel

47

Wildrahmsauce | Wildbeilagen

—

Hirschragout «Jägerart»

39

Waldpilze | Brotcrôutons | Silberzwiebeln | Speck | Wildbeilagen

—

Geschnetzeltes vom Hirsch und Reh

46

Wildrahmsauce | Trauben | Wildbeilagen

UNSERE WILDBEILAGEN

hausgemachte Quarkspätzli | Rahmwirsing | Rotkraut | Rosenkohl | Marroni
pochierter Apfel mit Preiselbeeren

Rehfleisch aus Eicher Jagd, je nach Jagderfolg.

Preise in Schweizer Franken (CHF) inklusive 8.1% MWST



vegetarisch



vegan



glutenfrei



laktosefrei



AUS SEE UND MEER

Gebratenes Red Snapper-Filet	46
Herbst-Pesto Coco Bohnen karamellisierte Baumnüsse Pilzrisotto	
—	
Pochierte Balchenfilets aus Innerschweizer Seen «Zuger Art»	43
Schnittlauchsauce cremiger Wirz gebratene Kartoffeln mit Salbei	
—	
Gebratene Balchenfilets aus Innerschweizer Seen «Sonnen Art» 	43
Kräuterschaum Blattspinat Petersilienkartoffeln	
—	
Balchenfilets aus Innerschweizer Seen im Bierteig gebacken	43
Tartarsauce Blattspinat Salzkartoffeln	

VEGETARISCH | VEGAN

Pilzrisotto 	32
karamellisierte Baumnüsse Coco Bohnen	
—	
Gebackener, panierter Tofu 	34
Mandel-Kräuter-Joghurt Rosenkohl Jungspinat Rotkraut	
—	
Blauschimmel-Ravioli 	35
Thymian-Butter Birnen- Ingwerchutney geröstete Kürbiskerne	
—	
Wildbeilagen Teller 	32
hausgemachte Quarkspätzli Rahmwirsing Rotkraut Rosenkohl Ofenkürbis Marroni Pilzrahmsauce pochierter Apfel mit Preiselbeeren	



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
Hirsch	EU
Reh	EU
Red Snapper	Indonesien, Pazifik

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

