



WIR WÜNSCHEN GUTEN **APPETIT**

Erica und Stefan Fuchs
und das ganze Sonne-Team

MENÜ „SOLEIL“

Bunte Blattsalate
an Haselnussvinaigrette
mit gebackenen Balchenfilets
im Bierteig aus dem Sempachersee
und Tartarsauce

—
Französische Zwiebelsuppe mit
gratiniertem Käsetoast

—
Entrecôte "Brasserie" (180g)
mit leckerem Kräuterschaum
überbacken, Pommes frites
und Marktgemüse

—
Schokoladenküchlein mit flüssigem
Kern, Vanilleglacè und Rahm

3-Gang Menu ohne Suppe CHF 65.00
4-Gang Menu CHF 73.00

MENÜ „BALANCE“

Gebratene Riesencrevetten auf
jungem Spinatsalat mit Erbsen,
Radieschen und Orangenfilets an
Schnittlauchvinaigrette

—
Gunzwiler Bauernsalsicia auf
Kräuterrisotto und Zwiebeljus

—
Gebratene Eglifilets „Luzerner Art“
auf farbigem Mangold

—
Kalbscordonbleu gefüllt mit
Vacherin Mont d'Or und Rohschinken,
Pommes Allumettes
und Gemüse vom Markt



—
Mille Feuille vom Fasnachtschüechli
mit Kafi-Fertig-Mousse
und eingelegten Zwetschgen
oder

Kleiner Käseteller mit Birnenwegge,
Früchte und Nüsse






3 Köstlichkeiten CHF 69.00
4 Köstlichkeiten CHF 81.00
5 Köstlichkeiten CHF 93.00





VORSPEISEN KLASSIKER

 Kleiner grüner Salat mit Sprossen und Kernen		CHF 9.00
—		
 Bunter gemischter Salat mit Sprossen und Kernen		CHF 11.00
—		
Bunte Blattsalate an Haselnussvinaigrette	als Vorspeise	CHF 17.00
mit Baumnüssen und gebackenen Balchenfilets	als Hauptgang	CHF 29.00
im Bierteig aus dem Sempachersee und Tartarsauce		
—		
„SONNE-Tatar“	als Vorspeise	CHF 21.00
Rindstatar mit Toast und Butter, mild oder scharf	als Hauptgang	CHF 33.00
abgeschmeckt mit Cognac oder Calvados		CHF + 4.00
—		
Der Winterliche		CHF 16.00
Nüsslisalat mit gekochtem Ei, sautierten Pilzen und geröstetem Speck		


UNSERE SALATDRESSINGS

Italienisch  ✓, französisch , rassiges Wasabi-Dressing , Schnittlauchvinaigrette  ✓,
Haselnussvinaigrette  ✓

VORSPEISEN DER SAISON

 ✓ Gebratene Riesencrevetten auf jungem Spinatsalat		CHF 21.00
mit Erbsen, Radieschen und Orangenfilets an Schnittlauchvinaigrette		
—		
 Gunzwiler Bauernsalsicia auf Kräuterrisotto und Zwiebeljus		CHF 18.00
—		
Gebratene Eglifilets „Luzerner Art“ auf farbigem Mangold		CHF 19.00
(mit Kapern, Zitronen und Tomatenwürfeln)		

SUPPEN

Französische Zwiebelsuppe mit gratiniertem Käsetoast		CHF 10.00
—		
 Safran Rieslingschaumsuppe mit gebratener Riesencrevette		CHF 11.00



Laktosefreies Gericht



Glutenfreies Gericht




Vegetarisches Gericht


Inklusive 7.7% MwSt.



FLEISCH KLASSIKER

Rindsfilet mit Schalotten-Confit und Portweinjus (180g)	CHF 52.00
Men's Cut (230g)	CHF 59.00
mit Marktgemüse und hausgemachten Kartoffelkrapfen	
—	
Entrecôte „Brasserie“ (180g)	CHF 43.00
Men's Cut (230g)	CHF 49.00
mit leckerem Kräuterschaum überbacken, Pommes frites und Gemüse vom Markt	
—	
Kalbsgeschnetzeltes „Zürcherart“	CHF 41.00
Zart gebratene Kalbsstreifen an sämiger Champignon-Rahmsauce mit Blumenkohl und knuspriger Rösti	
—	
 Mega-Bauernbratwurst	CHF 24.00
vom Stalder in Bäch/Gunzwil mit Zwiebelsauce und goldbrauner Rösti	
—	
Schweinsschnitzel mit knuspriger Panade in Butter gebraten mit Pommes frites und Gemüse vom Markt	CHF 29.00

FLEISCH DER SAISON

Kalbscordonbleu gefüllt mit Vacherin Mont d'Or und Rohschinken, Pommes Allumettes und Gemüse vom Markt	CHF 44.00
—	
 Gebratenes Lammfilet an Rosmarinjus mit Bramata-Polenta-Schnitten und Marktgemüse	CHF 45.00
—	
Gebratene Kalbshacktätschli an Blauburgunderjus und Riesencrevetten mit Mango-Tomaten Salsa, Stampfkartoffeln und Rotkraut	CHF 32.00
—	
Stubenküken (ohne Knochen) mit Federkohl, Speck und Cranberrys gefüllt an Thymianjus auf Weissweinsrisotto	CHF 35.00



Laktosefreies Gericht



Glutenfreies Gericht



Vegetarisches Gericht

Inklusive 7.7% MwSt.




AUS DEM WASSER

In Olivenöl gebratene Balchenfilets aus dem Sempachersee, auf hausgemachten Tagliatelle an Spinat-Pinienkernensauce und Salzzitronen


CHF 39.00

—

 Gebratene Balchenfilets aus dem Sempachersee „Sonnen Art“ (mit Kräuterschaum überbacken) mit Blattspinat und Trockenreis

CHF 39.00

—

 ✓ Gebratene Balchenfilets aus dem Sempachersee an Kokos-Limettenschaum mit Curry-Fenchel und Basmatireis

CHF 39.00

—

Eglifilets im Bierteig gebacken mit Salzkartoffeln, Blattspinat und Sauce Tartar

CHF 38.00

—


Gebratene Eglifilets „Luzerner Art“ auf farbigem Mangold mit Petersilienkartoffeln (mit Kapern, Zitronen und Tomatenwürfeln)

CHF 38.00

PASTA, VEGI, SALAT & CO

„Der Fernöstliche“

CHF 26.00

 Bunte Blattsalate mit in Madras Curry und Kokosmilch gebratenen Pouletbrustwürfeln an einem pikanten Sesam-Wasabi-Dressing und Früchtegarnitur


—

Bunte Blattsalate an Haselnussvinaigrette als Vorspeise CHF 17.00

mit Baumüssen und gebackenen Balchenfilets als Hauptgang CHF 29.00

im Bierteig aus dem Sempachersee und Tartarsauce

—

 Hausgemachte Tagliatelle an Spinat-Pinienkernensauce und Salzzitronen



CHF 28.00

—

  Pilzgeschnetzeltes mit Butterrösti und Marktgemüse

CHF 28.00

—

  ✓ Rotes Gemüse Thaicurry mit Zitronengras, Ingwer und Limettenblätter mit Basmatireis und Erdnüssen

CHF 27.00



HERKUNFT DER PRODUKTE

Frischfisch und Räucherfisch	Familie Zwimpfer in Sempach, Balchenfilets Seinet Comestibles in Luzern Bianchi AG in Zufikon Spielhofers Fishing Farm in Römerswil
Fleisch und Wurstwaren	Metzgerei Wechsler in Nebikon Traitaфина AG in Lenzburg Familie Käppeli in Sempach, Galloway- Rindfleisch
Käse und Milchprodukte	Sennerei Fläcke Chäsi in Beromünster Städtli Chäsi in Sempach Molke 7 in Gunzwil
Obst und Gemüse	Mundo AG in Rothenburg Familie Thürig in Eich Sepp Muff in Schwarzenbach
Eier	Waldihof Gunzwil
Kalb	Schweiz
Rind	Schweiz
Lamm	Schweiz
Schwein	Schweiz
Poulet/ Mistkratzerli	Schweiz
Egli	Wildfang/ Russland
Riesencrevetten	Südwestatlantik / Wildfang / Argentinien

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 berät sie unser Service Personal



Laktosefreies Gericht



Glutenfreies Gericht



Vegetarisches Gericht

Inklusive 7.7% MwSt.