

Ein Stern, der für vieles leuchtet



Die Stadt liegt einem zu Füßen. Der Vierwaldstättersee fängt das letzte Licht ein, dahinter zeichnen sich Rigi und Pilatus am Horizont ab. Wer am Abend auf den Sonnenberg oberhalb Kriens kommt, lässt den Alltag ein Stück weit unten im Tal zurück.

Schon der Weg auf den Berg verändert das Tempo. Und spätestens wenn man sich hinsetzt, wird aus dem Abend eine kleine Reise.

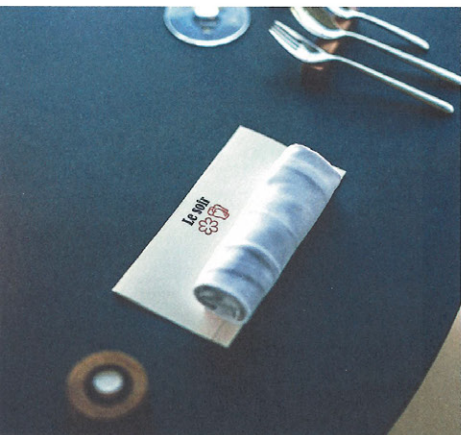
Willkommen im Sonnenberg le soir.

Es gibt Orte, die beeindrucken. Und es gibt Orte, die etwas mit uns machen. Der Sonnenberg gehört zur zweiten Sorte. Vielleicht liegt es an der Aussicht. Vielleicht an der Küche. Vielleicht aber auch daran, dass hier oben etwas zusammenkommt, das man selten in dieser Kombination findet: Exzellenz und Menschlichkeit.

Seit der Guide MICHELIN das «le soir» mit einem Stern ausgezeichnet hat und GaultMillau 15 Punkte vergibt, gehört der Sonnenberg zu den kulinarischen Adressen der Zentralschweiz. Doch wer nur wegen der Auszeichnungen hierherkommt, entdeckt schnell: Der eigentliche Wert dieses Ortes lässt sich nicht auf Sterne und Punkte reduzieren.

Am Herd steht Küchenchef Luca Haase. Seine Küche ist modern französisch geprägt, mit japanischen und mediterranen Einflüssen. Sie braucht keine lauten Effekte, um in Erinnerung zu bleiben. Gute Produkte dürfen hier nach dem schmecken, was sie sind. Aromen werden nicht versteckt, sondern fein herausgearbeitet.

Doch das Entscheidende geschieht zwischen den Gängen. Wenn ein Teller auf den Tisch gestellt wird. Wenn jemand erzählt, was darauf liegt. Wenn aus professionellem Service echte Gastfreundschaft wird.



Küchenchef Luca Haase



Das Hotel-Restaurant Sonnenberg ist ein Engagement des Vereins Sonnenberg und zugleich Ausbildungsbetrieb. Beschäftigt werden rund 30 Fachpersonen und 60 Mitarbeitende. Diese werden hier praxisnah für Berufe in Gastronomie und Hotellerie qualifiziert und auf ihrem Weg in die Arbeitswelt begleitet.

Zwei Welten, welche auf dem Sonnenberg zusammen gehören: Auf der einen Seite «Fine Dining» auf höchstem Niveau. Präzision, Timing, Handwerk und der Anspruch, jeden Abend aussergewöhnlich zu sein. Auf der anderen Seite Ausbildung, lernen, ausprobieren, Verantwortung übernehmen und an sich wachsen.

Vielleicht ist genau das die schönste Form von Exklusivität: nicht nur etwas Besonderes zu geniessen, sondern mit diesem Genuss gleichzeitig etwas zu ermöglichen.

Die Ausbildungsinstitution Sonnenberg ermöglicht pro Jahr über 100 Menschen einen (Neu)-Start in den Arbeitsmarkt. Erfolgsfaktoren sind die praxisnahe Ausbildung und das begleitende Job-Coaching.

Denn hinter einem perfekt gedeckten Tisch stehen Menschen. Hinter jedem Gang stehen Wissen, Übung und Vertrauen. Und hinter einem gelungenen Abend stehen viele kleine Momente, in denen jemand Verantwortung übernommen hat.

Ein Michelin-Stern zeichnet eine Küche aus. Auf dem Sonnenberg beleuchtet er zugleich einen Ort, an dem Menschen Perspektiven erhalten.

Der Sonnenberg zeigt, dass gastronomische Spitzenleistung und gesellschaftliches Engagement keine Gegensätze sind. Im Gegenteil: Sie können sich gegenseitig stärker machen. Für diese Initiative wurde der Verein Sonnenberg mit dem Hospitality Award 2026 „Culture & Social“ ausgezeichnet. Die Menschen auf dem Sonnenberg machen ihn zu einem besonderen Ort:

Menschen, die kochen.
Menschen, die servieren.
Menschen, die lernen.
Menschen, die Wissen weitergeben.
Menschen, die an andere Menschen glauben.

Das Sonnenberg le soir ist ein Ort mit Aussicht, verbunden mit einer Küche mit Handschrift und der Verwandlung von Talent in Knowhow. Denn so entsteht aus Genuss Wirkung.

Dann zeigt sich, was den Sonnenberg besonders macht. Hier wird nicht nur gekocht. Hier entsteht Zukunft.



Sonnenberg le soir

Hotel-Restaurant Sonnenberg

www.sonnenberg.ch
info@sonnenberg.ch

Zumhofstrasse 258, 6010 Kriens
T: +41 41 320 66 44

