

SONNENBERG

le soir

MITTWOCH — SAMSTAG
AB 18:30



MICHELIN

2025



Herzlich willkommen und
schön, sind Sie da!

Gastgeberin Cátia Gomes & Küchenchef Luca Haase

Le soir

Land und Wasser

Caesar Salat
Croustade und Salzzitrone

Nori Tartelette
Wasabi, Ingwer und Avocado

Kimchi
Kalamansi, Karotte und Koji

Sauerteigbrot vom Eigenbrötler aus Wauwil

Geräucherter Jungaal

Randensalat, Buttermilch Dill Vinaigrette und Ikura Rogen

Saint Pierre

Nussbutternage und Cocobohnen

Wagyu Agnolotti

Périgord Trüffel, junge Erbsen und Pata Negra

Walliser Kalbsrücken Grand Cru

Kartoffelsalat, Radieschen und Schnittlauch

Exotische Schokolade

Kokosnuss, Kaffirlimette und Thai-Mango

Petit Fours

Käseauswahl

vom Maître Fromager Rolf Beeler 18

5 Gänge VS, ZG, ZG, HG, DS 148

4 Gänge VS, ZG, HG, DS 134

3 Gänge VS, HG, DS 118

Le soir

Feld und Garten

Caesar Salat
Croustade und Salzzitrone

Nori Tartelette
Wasabi, Ingwer und Avocado

Kimchi
Kalamansi, Karotte und Koji

Sauerteigbrot vom Eigenbrötler aus Wauwil

Randensalat

Chioggia Beete, Portulak und Sonnenblumenkerne

Cocobohnen

Confierte Perlzwiebeln und Nussbitterschaum

Geräucherte Ayrán Wan Tan

Périgord Trüffel und junge Erbsen

Artischocken Espuma

Kartoffelsalat, Aubergine und Radicchio

Nashi

Erdnuss und Miso Caramel

Petit Fours

Käseauswahl

vom Maître Fromager Rolf Beeler 18

5 Gänge VS, ZG, ZG, HG, DS 132

4 Gänge VS, ZG, HG, DS 118

3 Gänge VS, HG, DS 105

Herkunftsdeklaration

Wir beziehen unsere Lebensmittel, wenn immer möglich, von regionalen Produzenten und verwenden Schweizer Fleisch. Unser Fisch stammt aus nachhaltiger Fischerei. Wenn Sie Fragen über die verwendeten Allergene in unseren Speisen haben, wenden Sie sich bitte an unseren Chef de Service. Gerne geben wir Ihnen Auskunft.

Brot: Eigenbrötler, Wauwil

Eier: Andreas Barmettler, Ennetmoos

Fisch und Meeresfrüchte: Frankreich, Niederlande

Fleisch: Schweiz, Spanien, Japan

Milchprodukte: Schweiz, Frankreich, Spanien

Alle Preise sind in Schweizer Franken (CHF) und enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.



Die Hotel- und Restauranttradition auf dem Sonnenberg ist über Einhundert jähig. Mitte des 19. Jahrhunderts wurde ein Hotel gebaut, welches als Kurhaus diente. Der imposante Bau bot einen hervorragenden Rundblick über die Stadt Luzern, den Vierwaldstättersee und das Alpenpanorama. Während des Zweiten Weltkrieges wurde der Betrieb konkursbedingt eingestellt. In den Nachkriegsjahren diente das Kurhaus der Beherbergung von Auslandsschweizer-Rückwanderern. Mitte der 50er Jahre wurde es schliesslich abgerissen.

Am neuen Standort bietet es eine noch bessere Rundschau ins Luzerner Flachland, auf die Seen und den Pilatus. Das Restaurant mit den grossen Panoramafenstern bietet Platz für 120 Personen, die Sonnenterrasse mit der wunderbaren Aussicht für über 70 Personen. Das Hotel-Restaurant Sonnenberg verfügt über mehrere Bankett- und Seminarräume, welche alle mit dem neuesten technischen Equipment ausgerüstet sind. Ein Kinderspielplatz und die 18-Loch-Minigolfanlage runden das Angebot für Gross und Klein ab.

Am 1. Mai 2007 wurde das Hotel-Restaurant Sonnenberg durch den «Verein The Büz», seit 2024 umbenannt in «Verein Sonnenberg», übernommen und über die Jahre zum Ausbildungsbetrieb für Menschen, welche den beruflichen Einstieg in der Gastronomie und Hotellerie suchen.

Wir danken Ihnen für den Besuch.