

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

Randen, Buttermilch-Dill-Vinaigrette und Ikura Rogen

Bretonische Seezunge

Nussbutternage, Bärlauch und Frühlingsspinat

Langoustine Ravioli

Currysauce, grüner Spargel und Liebstöckel

Herzmilken

Morcheln und junge Erbsen

Appenzeller Kräuterlamm

BBQ, Zucchetti, Aubergine und Kibbeh

Käseauswahl

vom Maître Fromager Rolf Beeler

Gariguetten Erdbeeren

Sauerampfersorbet und Joghurtsoufflé

Petit Fours

7-Gang-Menu 178

5-Gang-Menu 148
ohne Ravioli und Käse

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, Buttermilch-Dill-Vinaigrette und Sonnenblumenkerne

Osen Wachteleier

Nussbutternage, Bärlauch und Frühlingsspinat

Geräucherte Ayrans Ravioli

Currysauce, grüner Spargel und Liebstöckel

Gnocchi

Morcheln und junge Erbsen

Japanische Aubergine

Kujo Negi-Vinaigrette, Miso, Shiitake und Bulgur

Käseauswahl

vom Maître Fromager Rolf Beeler

Rhabarber

Matcha, Himbeere und Ingwer

Petit Fours

7-Gang-Menu 162

5-Gang-Menu 132
ohne Ravioli und Käse

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, Schottland

Fleisch: Schweiz

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.