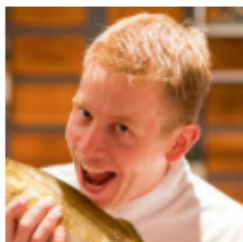




RESTAURANT

# Landgasthof Sonne

Dorf 2  
6245 Ebersecken



**Chef:** [Oliver Häfliger](#)

**Preise:** M 19.50/48.50 • D 45.–/89.–

**Service:** Terrasse/Garten, Parking

**Telefon:** +41 62 756 25 14

[Zur Restaurant-Website](#)

In Ebersecken im hintersten Winkel eines Seitentals des Wiggertals gibt's eine Kirche und ein paar wenige Häuser; darunter den stattlichen Landgasthof Sonne mit dem schönen Garten. Hier wirtten die Häfligers seit über vierzig Jahren und können auf eine treue Stammkundschaft zählen. Man kennt und duzt sich im gemütlichen Stübli und geniesst das feine Essen, das Sohn Oliver und Vater Alois auftragen lassen. Coronabedingt wurde die Karte redimensioniert, aber es gibt immer noch ein monatlich wechselndes, grosses Menü (da ist sogar ein Glas des feinen Hausweins inbegriffen), und ein kleinerer Dreigänger ist auch zu haben.

Die schwierigen Zeiten haben dem Elan in der Küche kein Jota geschadet. Als Amuse-bouche gab's einen vorzüglichen Holunderblütenshot, als Dessert ein feines Trio von Luzerner Chriesi mit Parfait, Mousse und Kompott. Dazwischen genossen wir ein überraschendes und überzeugendes «sommerliches Vitello tonnato»: Auf dem Teller lagen statt püriertem Thon hauchdünne, angebratene Thunfischscheiben neben fein geschnittenem Kalbfleisch an köstlicher Pestovinaigrette. Das Tomaten-Schaumsüppchen mit Bruschetta war zwar kein kulinarischer Überflieger, aber sauber gemacht und gut. Nur Lob verdiente das zarte Lammrückenfilet mit Kräutern aus dem eigenen Garten, ausgezeichneten Gnocchi und gut abgeschmecktem Ratatouille.