



MENUVORSCHLÄGE

gültig für Bankette ab 20 Personen

Herzlich Willkommen im Luzerner Hinterland
im Landgasthof Sonne in Ebersecken.
Mitten im Grünen, weit ab von der Hektik
der Städte freuen wir uns auf besondere kulinarische
Momente mit Ihnen und Ihren Gästen.

Stefania Martinelli & Oliver Häfliger
Gastgeber-Inhaber in der 4. Generation

KREIEREN SIE IHR GANZ PERSÖNLICHES MENU

Lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf und stellen Sie sich Ihr ganz individuelles Menu für sich und Ihre Gäste zusammen. Einzige Voraussetzung, es bedarf eines einheitlichen Menus für die gesamte Gesellschaft.

MENU-BEKANNTGABE

Bitte teilen Sie uns Ihren Menuwunsch bis 4 Wochen vor dem Anlass mit.

VEGETARISCHE ERNÄHRUNG | ALLERGIEN | UNVERTRÄGLICHKEITEN

Für Gäste mit vegetarischer Ernährung, Allergien oder Unverträglichkeiten werden wir Ihr ausgewähltes Menu entsprechend anpassen.

VORSPEISEN

| | |
|------------------------------------------------------------------------|----|
| Melonenvariation mit Luzerner Landrauschschinken und Salatbouquet | 16 |
| Beggerieder Rauchlachs mit Crème fraîche und asiatischen Aromen | 19 |
| Thuna Sashimi auf Bierrettich, Ingwer und Wasabi | 20 |
| Tatar von der geräucherten Forelle mit Meerrettich und Salatbouquet | 17 |
| Schinkenmousse im Salatnest serviert | 16 |
| Tatar vom Sonnenhofrind fermentierter Pfeffer, getoastetes Landbrot | 21 |
| Tomatenvariation mit Kuhmilch-Burrata und Nektarine | 17 |
| Salatbouquet mit Pilzen | 16 |
| Blattsalat an Hausdressing | 10 |

SUPPEN

| | | |
|---------------------------------------------|-----------------------------|----|
| Tomatenschaumsuppe | | 9 |
| Kürbissuppe mit Curry und Kokosmilch | | 9 |
| Red Curry Suppe | | 9 |
| Steinpilzsuppe | | 10 |
| Bouillon | | 8 |
| wahlweise mit Perlen Flädli Gemüse Ei | | |
| Spargelsuppe mit Ragout | <i>SAISON: MÄRZ BIS MAI</i> | 10 |

ZWISCHENGÄNGE

| | | |
|---------------------------------------------------------|-----------------------------|----|
| Tagliolini mit Trüffel | | 17 |
| Risotto mit Parmesan | | 15 |
| Hausgemachte Ravioli | | 19 |
| wahlweise mit Zitrone, Steinpilzen oder Brasato gefüllt | | |
| Pastetli von Herbstpilzen | | 16 |
| Fisch nach Tagesangebot | | 19 |
| auf Spinat an Rieslingschaum | | |
| Felchenfilets aus dem Sempachersee | | 18 |
| mit Eierschwämmli Ragout | | |
| Spargel | | 17 |
| an Hollandaise oder Vinaigrette | <i>SAISON: MÄRZ BIS MAI</i> | |

HAUPTGÄNGE KLASSISCH

jeden Hauptgang servieren wir mit Nachservice (Fleisch, Gemüse, Pommes Frites)

| | |
|-------------------------------------------------------------|----|
| Schweinscarreebraten I Senfsauce | 30 |
| Schweinsfilet im Kräuter-Brät-Mantel I Steinpilzsauce | 36 |
| Glasierte Kalbsschulter aus dem Ofen I Jus | 34 |
| Kalbscarree aus dem Ofen I Rotweinsauce | 48 |
| Kalbsschnitzel I Steinpilzsauce | 42 |
| Rindsschmorbraten nach Grossmutter's Art mit Kartoffelstock | 37 |
| Roastbeef rosa gebraten I Sauce Bearnaise | 47 |
| Rindsfilet am Stück gebraten I Cognacrahmsauce | 51 |
| Schweizer Pouletbrust I Rote Thai Curry Sauce | 29 |
| Lammrücken in Kräuterkruste I Jus | 39 |

VEGETARISCH

| | |
|-----------------------------------------------------------|----|
| Gemüse Piccata mit Tomatencoulis | 26 |
| Selbstgemachte Vegi Tätschli I hausgemachte Kräuterbutter | 26 |

„Plan V“

Wir bereiten den klassischen Hauptgang mit Tofu oder Quorn *(je nach Tagesangebot)* zu.

BEILAGEN

Gemüsebouquet *wird mit jedem Gericht serviert*

Bei den Stärkebeilagen haben Sie die Wahl zwischen:

Hausgemachten Dauphine Kroketten I Gratin I Risotto I Reis I Nudeln I Pommes Frites

DESSERTS

PARFAITS & GLACES

| | |
|--------------------------------------------------------------|----|
| Parfait von gesalzenen Erdnüssen mit Saisonfrüchten garniert | 13 |
| Himbeerparfait mit seinem Geist parfümiert | 12 |
| Parfait glacée Grand Marnier | 13 |
| Vacherintorte klassisch garniert – wird am Tisch serviert | 15 |

CREMES & MOUSSES

| | |
|-------------------------------------|----|
| Zwetschgencreme mit Zimtglace | 10 |
| Brönnti Creme | 9 |
| Blutorangencreme | 9 |
| Mousse von der Grand Cru Schokolade | 11 |
| Erdbeermousse mit seinen Früchten | 10 |

SÜSSE KÖSTLICHKEITEN

| | |
|---------------------------------------------------|----|
| Hausgemachtes Caramel Chöpfli | 9 |
| Tonkabohnen Crema Catalana | 10 |
| Panna Cotta im Glas serviert mit Beeren | 10 |
| Apfel Tarte Tatin mit Joghurtglace | 14 |
| Omlette Sûrprise | 16 |
| Flammierte Früchte | |
| Erdbeeren, Ananas oder Bananen mit Glace serviert | 14 |
| Dessertvariation mit fünf Kompositionen | 15 |

DIE VIER JAHRESZEITEN - UNSERE KLASSIKER

DER FRÜHLING

MÄRZ BIS MAI

Spargelragout mit pochiertem Ei
im Salatnest

Brennnesselschaumsuppe

Schweinsfilet von der Grossmatt
Bärlauch Hollandaise
Frühlingsgemüse und Neue Kartoffeln

Parfait von gesalzenen Erdnüssen
auf Erdbeerragout

CHF 77 pro Person

DER SOMMER

JUNI BIS ENDE SEPTEMBER

Tomatenvariation mit Burrata
Basilikum und Nektarine

Weisswein Suppe mit Eierschwämmli

Entrecôte Tranchen rosa gebraten
Chimichurri Sauce
Schötzer Bohnen und Lyoner Kartoffeln

Himbeermousse
auf Schokoknusper

CHF 77 pro Person

DER HERBST

ENDE SEPTEMBER BIS NOVEMBER

Tatar von der Forelle
auf Randen-Carpaccio

Asiatische Kürbissuppe

Hirschfilet am Stück gebraten
Wildrahmsauce
Herbstgemüse und Quarkspätzli

Zimt Semifreddo mit Zwetschgen

CHF 77 pro Person

DER WINTER

DEZEMBER BIS FEBRUAR

Tiger Krevette
auf Fenchelsalat und Mango Chutney

Topinambur-Suppe mit Haselnuss

Rindsfilet rosa gebraten
Cognacsauce
Wintergemüse und Dauphine Kartoffeln

Kokos Crema Catalana

CHF 85 pro Person

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 8,1% MwSt.

GUT ZU WISSEN...

MENU ABSPRACHEN VOR ORT

Gerne beraten wir Sie auch persönlich, bei einem Besuch in unserem Restaurant. Wir bitten Sie, jeweils vorgängig mit uns einen Termin zu vereinbaren.

RÄUMLICHKEITEN

Unsere verschiedenen Lokalitäten eignen sich für Familienfeste, Hochzeiten, Geburtstage, Seminare und Geschäftsessen bis ca. 120 Personen.

DEKORATION

Eine saisonale Grunddekoration ist von Haus aus vorhanden und kostenfrei. Selbstverständlich dürfen Sie Ihre eigene Dekoration mitbringen. Wir können auch ein externes Blumengeschäft beauftragen, Ihren Wünschen und Preisvorstellungen entsprechend, eine Blumendekoration vorzubereiten.

WEINKARTE

Unsere aktuellste Weinkarte finden Sie jeweils auf unserer Webseite, www.sonne-ebersecken.ch/weinkarte

ZAPFENGELD

Möchten Sie Ihr Lieblingswein selbst mitbringen? Gerne dürfen Sie dies tun, wir erlauben uns hierfür folgendes Zapfengeld in Rechnung zu stellen:

Wein/Schaumwein: CHF 30.00 / 75cl

Digestif & Hochprozentiges: CHF 50.00 / 50cl

KINDERKARTE

Unsere kleinsten Gäste, dürfen sich gerne vor Ort etwas aus unserer Kinderkarte aussuchen.

SPERRSTUNDE

Um 00.30 Uhr ist im Kanton Luzern die sogenannte Sperrstunde. Möchten Sie mit Ihren Gästen länger Feiern, so verrechnen wir CHF 250.- pro angebrochene Stunde. Sie können Ihr Fest bis maximal 02.00 Uhr verlängern.

Bitte beachten Sie, dass wir die Verlängerung vorgängig planen müssen und Sie dies nicht am Tag der Veranstaltung spontan entscheiden können.