

Sonne

E b e r s e c k e n

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 Landrauchschinken 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 Sonnenhoffrind 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 wahlweise mit Perlen Flädli Gemüse Ei	8
Spargelsuppe mit Ragout	<i>SAISON: MÄRZ BIS MAI</i>
	10

ZWISCHENGÄNGE

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

HAUPTGÄNGE KLASSISCH

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

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

VEGETARISCH

Gemüse Piccata mit Tomatencoulis	26
Selbstgemachte Vegi Tätschli 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 | Gratin | Risotto | Reis | Nudeln | 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 Zimtglasur	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 Joghurtglasur	14
Omlette Surprise	16
Flambierte Früchte	
Erdbeeren, Ananas oder Bananen mit Glace serviert	14
Dessertvariation mit fünf Kompositionen	15

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

DIE VIER JAHRESZEITEN - UNSERE KLASSIKER

DER FRÜHLING

MÄRZ BIS MAI

Spargelragout mit pochiertem Ei
im Salatnest

Brennesselschaumsuppe

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 Eierschwämml

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 Geschäftssessen 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.