



## MENUVORSCHLÄGE

gültig für Bankette ab 15 erwachsenen 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 6 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
Ebersecker 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	31
Lammrücken in Kräuterkruste I Jus	39

## VEGETARISCH

Gemüse Piccata mit Tomatencoulis	26
Selbstgemachte Vegi Tätschli I mit Oliver's Café de Paris überbacken	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	14
Himbeerparfait mit seinem Geist parfümiert	13
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 mit Rahm	9
Tonkabohnen Crema Catalana	10
Panna Cotta im Glas serviert mit Beeren	10
Apfel Tarte Tatin lauwarm serviert mit Joghurtglace	15
Omlette Sûrprise	17
Flammbierte Früchte	
Erdbeeren, Ananas oder Bananen mit Glace serviert	14
Dessertvariation mit fünf Kompositionen	17

# 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 79 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 79 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 79 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 88 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 von 10 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 zu liefern.

## TECHNIK IM GROSSEN SAAL

Leinwand & Beamer kostenfrei. Soundanlage inkl. 2 Mikrofonen = CHF 120.

## WEINKARTE

Unsere aktuelle Weinkarte finden Sie jeweils auf unserer Webseite.

## 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

von Mittwoch bis Samstag schliessen wir unser Restaurant jeweils um 00.30 Uhr und servieren daher um Mitternacht die letzte Getränkerunde. 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.

Am Sonntag schliessen wir jeweils um 17.00 Uhr, letzte Getränkerunde um 16.30 Uhr.