Let’s be friends@hotelsonneamsee

Follow us on Instagram & Facebook **@hotelsonneamsee**
or share your best moments and tag us in your photos **#sonneamsee**

FLEISCH- UND FISCHDEKLARATION

Unser Fleisch hat folgende Herkunft
Meat declaration

Rind *Beef*	Schweiz
Kalb *Veal*	Schweiz
Schwein *Pork*	Schweiz
Egli *Perch*	FAO 04/05 (Europa/Asien)

Nähere Angaben zu den einzelnen Zutaten und Allergenen können gerne mündlich bei unseren Service-MitarbeiterInnen nachgefragt werden.
Please ask our employees for further information on the individual ingredients and allergens.

Preise in Schweizer Franken (CHF) inklusive MwSt
Prices are in Swiss francs (CHF) and include VAT.

Winterzauber am Zürichsee

Kalte Speisen
Cold dishes

Züribieter Nüsslisalat 18
mit gebratenen Waldpilzen und Granatapfelkernen
an Kürbiskern-Dressing (Vegan)
Regional corn salad with sautéed forest mushrooms and pomegranate seeds
Pumpkin seed-dressing (Vegan)

Klassisches Rinds-Tatar 27 | Hauptgang 40
mit seinen Garnituren und knusprigem Buttertoast
Auf Wunsch mit Sommertrüffel oder Pommes Frites je 7
Classic beef tatar with its garnish and crispy toast
On request with summer truffle or French fries each 7

Zvieri-Plättli 23
Bündner Salsiz (95gr) mit Sbrinz-Bröckli
Swiss Salsiz with Sbrinz cheese

Warme Speisen
Hot dishes

Unsere Hausspezialität – Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art 48
in Champignon-Rahmsauce mit Butter-Rösti
Speciality of the house – Sliced veal „Zurich style"
in mushroom-cream sauce and roesti

Knusprig gebackene Eglifilets 46
im Panko-Tempurateig
Gebratene junge Kräuter-Kartoffeln
Hausgemachte Zitronen-Tartarsauce
Crispy perch fillets baked in a panko-tempura batter
Fried young herb potatoes and homemade lemon tartar sauce

Flammkuchen 27
mit Speck, Greyerzer-Käse, Sauerkraut, Kümmel und Crème fraîche
Tarte Flambee with bacon, cheese, Sauerkraut, kummel and sour cream

Dessert/Glacé
Sweets /Ice cream

Täglich hausgemachter Kuchen 7
Homemade cake

Nesselrode 17 / Mini 13
Vermicelles, Meringues, Vanille-Glace
und Schlagrahm
Chestnut puree, meringues, vanilla ice cream
and whipped cream

Glace und Sorbet *Ice cream and sorbets*
Vaniglia, Chioccolato, Caffe, Nocciola
Fragola-, Limone-Sorbet
Vanilla, chocolate, coffee, hazelnut
strawberry-, lime sorbet

Kugel *scoop* 4.50
mit Rahm *with whipped cream* 1.50

Glühwein / Punsch
Hot mulled wine / Fruit punch

Glühwein (2,5dl) 7
Hot mulled wine

Glühwein mit Amaretto di Soronno (2cl) 11
Hot mulled wine with Amaretto

Alkoholfreier Früchtepunsch (2,5dl) 5.5
Non alcoholic fruit punch

Früchtepunsch mit Cointreau (2cl) 9.5
Fruit Punch with Cointreau

Appenzeller Tschipps 3
Gerstenmalt-Chips mit Meersalz
Swiss malt crisps with sea salt