Winterzauber am Zürichsee:
Glanz und Glamour ab 10 Personen

«Glücklich sein bedeutet nicht das Beste von allem zu haben, sondern das Beste aus allem zu machen.» - *Robert Lembke*

Mit Abstand der schönste Ort für Ihren Winteranlass im Freien.

Für diese besondere Zeit, haben wir für Sie ein Wintererlebnis, das Sie in vollen Zügen geniessen können: Mit «Winterzauber» bieten wir Ihnen eine traumhaft beleuchtete Winter-Location in unserem Outdoor-Bereich direkt am See. Starten Sie gemütlich in den Abend mit einem Winter-Apéro an einer wärmenden Feuerschale - bevor Sie dann in einem der festlich dekorierten Säle oder Restaurants Ihren Anlass bei einem feinen Essen geniessen können. Alternativ können Sie Ihren Abend komplett draussen gestalten. Dafür bieten wir Ihnen ein uriges Käsefondue auf der gedeckten Terrasse an (nicht beheizt).

Gerne beraten Sie Karin Gerber und ihr Bankettbüro-Team für Ihren Anlass und erstellen Ihnen ein massgeschneidertes Angebot - ganz nach Ihren Wünschen.
Tel. +41 44 914 18 18.

Wintererlebnisse in der Sonne

- ✓ Winterzauber am Zürichsee
- ✓ Open Air Käsefondue
- ✓ Festliches Essen in einem der historischen Säle
- ✓ Winter-Special Package für budgetbewusste Gäste
- ✓ Fondue Chinoise – die unkomplizierte Art zu feiern
- ✓ Rahmenprogramm mit Julia Knapp (literarische Leckerbissen)
- ✓ Weitere Angebote finden Sie auf www.sonne.ch/Angebote

Winterzauber

Erleben Sie Winterfeeling pur und geniessen Sie Ihren Apero direkt am Zürichsee (Servicepauschale 5)

- ✓ reservierter Apéro-Platz im romantisch dekorierten Garten rund um eine Feuerschale
- ✓ bedienter Apéro
- ✓ Lichtkunstbeleuchtung der gesamten Anlage
- ✓ Schlechtwettervariante im Haus
- ✓ Stellen Sie sich Ihren Apéro mit den untenstehenden Komponenten selbst zusammen.

Apéro für Anlässe

Geniessen Sie Ihren Apéro mit alkoholfreiem Punsch, Glühwein und vielen anderen Leckereien in unserem winterlichen Garten um eine wärmende Feuerschale und den tanzenden Lichtern direkt am See.

Glühwein und alkoholfreier Punsch (für 1 Stunde) 10

Schneeflocke 13

je eine Portion pro Person

SONNE-Nussmischung
Gerstenmalz-Tschipps
Marinierte Griechische Kalamata-Oliven
Sbrinz-Bröckli
Waldpilz-Crèmesuppe

Zusätzliche Apérokomponenten können ergänzend dazu gebucht werden:

Canapés (ab 10 Portionen pro Einheit)
- mit Bündnerfleisch und Sbrinz 6.5
- mit Rindstatar, Trüffelcreme, Gurke und Kapern-Apfel 6.5
- mit Rauchlachs und Wasabi 5.5
- Tête de Moine-Rose mit Feigen-Chutney auf Birnenbrot 5.5
- Vegetarische Crostini mit Edamame und Minze 5

Mini-Blini (in Einheiten zu 25 Portionen)
- mit Oscietra Imperial-Kaviar und Crème fraîche 13
- mit Frischkäse und Forellenkaviar 5.5
- Canapé mit Entenleber-Terrine und Apfel 8.5

Menu

Rollgerstensalat
mit Pastinaken, Rüebli, Granatapfel
und Streifen vom geräucherten Hirsch-Schinken
Als vegetarische Variante mit Würfeln vom geräucherten Tofu

***

Leichte Kürbissuppe
verfeinert mit Kokosmilch
und Indischem Jaipur-Curry

***

Rosa gebratener Kalbsrücken
an fruchtiger Cranberry-Sauce
geschmorte Schwarzwurzeln und Mangold
goldbraun gebratene Mini-Rösti

***

Schwarzwälder-Torte «Reloaded»
mit marinierten Kirschen

***

4 Gang-Menu 105

Möchten Sie Ihr Menü vor dem Hauptgang
durch ein leichtes Fruchtsorbet mit Prosecco nappiert aufwerten? +11

Dieses Menu servieren wir Ihnen vom 1. September 2023 bis 29. Februar 2024

Vorspeisen

Züribieter Freiland-Nüsslisalat 17
Speck-Croûtons und Bio-Ei vom Guldenen
an hausgemachtem, französischem Dressing

Rollgerstensalat 19
mit Pastinaken, Rüebli, Granatapfel
und Streifen vom geräucherten Hirsch-Schinken
Als vegetarische Variante mit Würfeln vom geräucherten Tofu

Panna Cotta vom Blumenkohl 17
Mandel-Crumble, knuspriger Lauchstroh
und gebackene Blumenkohl-Röschen

Würziger Pulled Jackfruit-Salat 18
gebackene Avocado, Limetten und Koriander (Vegan)

Asiatischer Rindfleischsalat 23
mit Sprossen, Rüebli, Edamame, Koriander, Limetten,
geröstete Piment d' Espelette und Pinienkerne
an Sakura-Dressing

Cocktail von der Schneekrabbe 25
an Salsa Aurora mit Sellerie- und Apfel-Würfeli
frischer Meerrettich und Yuzu-Perlen
dazu servieren wir einen Sesam-Knusper

Suppen

Cremiges Maroni-Süppchen 16
mit knusprigen Trüffel-Croûtons
und mariniertem Rotkohl

Leichte Kürbissuppe 14
verfeinert mit Kokosmilch
und Indischem Jaipur-Curry (Vegan)

Duett der Süppchen 17
Kräftige Wild-Consommé mit Steinpilz-Knusper
Leichtes Kürbis-Süppchen mit Indischem Jaipur-Curry

Zwischengänge (auf Wunsch als Hauptgang)

Pochiertes Saiblings-Filet aus dem asiatischen Sud 26
mit würziger Sauce vom grünen Meerrettich
buntes Wok-Gemüse

Sämiger Steinpilz-Risotto 24
mit luftigem Wintertrüffel-Schaum

Hauchdünne Linsen-Crêpes 23
mit Schwarzwurzeln an leichter Kräutersauce,
Selleriestroh und gebratenen Waldpilzen

Bio Zitronen-Thymian-Raviolo Grande 22
auf Safran-Kokos-Sauce und frischem Marktgemüse
gebratene vegane Halloumi-Würfel (Vegan)

Mandarinen-Sorbet 8
Granatapfel-Sorbet 8
Zitronen-Sorbet 8
mit Wodka oder Prosecco nappiert +3
mit Champagner nappiert +5

Hauptgänge

Knusprig gebratenes Zander-Filet 43
auf würziger «Beurre Rouge»
mit buntem Linsengemüse und luftigem Kürbis-Safranpüree

Rosa gebratener Kalbsrücken 56
an fruchtiger Cranberry-Sauce
geschmorte Schwarzwurzeln und Mangold
goldgelb gebratene Mini-Rösti

Duett vom Rindsfilet-Medaillon und vom Ibérico-Schweinsfilet 64
an leichter Perigord Trüffel-Essenz
mit Saisongemüse, knusprigem Randen-Chip und sämigem Kräuter-Risotto

Im Ofen gebratenes Hirsch-Entrecôte unter der Preiselbeer-Kruste 52
Kräftige Wacholder-Sauce
geschmortes Rotkraut und gebratene Quark-Spätzli

Gebratene Perlhuhn-Brust 42
leichter Geflügel-Jus
Lauch-Ragoût «à la crème» und gebackenes Süsskartoffel-Muffin

Dessert

Lebkuchen-Glace 17
mit Würfeli vom Bratapfel und leichtem Zitrusfrüchte-Rum-Schaum

Tonkabohnen Crème Brulée 18
Kokosnuss-Crumble und exotischer Fruchtsalat

Salzkaramell-Mousse mit Vermicelles 18
auf Meringue mit marinierten Zwetschgen

Schwarzwälder-Torte «Reloaded» 16
mit marinierten Kirschen

Winter-Special 2023/2024

Starten Sie Ihren Anlass direkt am See (bei Schlechtwetter im Haus) mit einem wärmenden Glühwein oder alkoholfreien Punsch. Lassen Sie den Winterzauber unter den tanzenden Lichtern auf sich wirken und erfreuen Sie sich an unserem dekorierten Garten und den herrlich wärmenden Feuerschalen. Danach servieren wir Ihnen untenstehendes Menü mit ausgewählten Getränken.

Vorspeisenteller
Apfel-Randensalat im Weck-Glas, Rohschinken, Rindstatar auf Bauernbrot mit Trüffel-Crème, Rauchlachs mit Wasabi, marinierte Griechische Kalamata-Oliven, Antipasti-Gemüse mit Rosinen und Pinienkerne, Tomaten-Mozzarella-Spiessli mit Basilikum-Pesto, Sbrinz-Bröckli, Grissini, Wintermelone

Vorspeisenbuffet (ab 30 Personen) Aufpreis +10 pro Person
Salate: Nüsslisalat, Blattsalat, Rüebli-Salat, Peperoni–Maissalat, Apfel-Randensalat, Mediterraner Couscous, French-, Balsamico- und Haus-Dressing
Vorspeisen: Getrocknete Tomaten, marinierte Griechische Kalamata-Oliven, gefüllte Peperoni, marinierte Artischocken, Wintermelone, Tomaten-Mozzarella-Salat mit Pesto und Basilikum, Tacchino Tonnato, mariniertes Antipasti-Gemüse mit Rosinen und Pinienkernen, Krevetten-Cocktail
Garnituren: Gebratener Speck, gehacktes Ei, Brot-Croûtons, geröstete Kerne und Brotvariation

Zusätzliche Vorspeisen in Schälchen auf dem Tisch serviert
Rauchlachs mit Wasabi
Rindstatar auf Bauernbrot mit Trüffel-Crème
Sautierte Riesengarnelen mit Aioli
Gebratene Jakobsmuscheln mit getrockneten Tomaten auf Erbsenpüree
+ 5 pro Vorspeise

Hauptgang
Rinds-Entrecôte am Stück gebraten an Pepe Valle Maggia-Sauce
mit Kartoffelgratin und Wintergemüse

Fleisch-Alternativen:

Kalbsrücken am Stück	**+ 10 pro Person**
Kalbsfilet im Pilz-Brotmantel	**+ 15 pro Person**
Rosa gebratenes Rindsfilet	**+ 20 pro Person**

Dessert
Spekulatius-Mousse mit Cashew-Crumble und Granatapfel-Kernen

Zusätzliche Desserts
Sechs verschiedene Desserts im Weck-Glas auf der Etagere serviert
Panna Cotta mit Orangensauce, Tiramisu, Mousse au Chocolat,
Hausgemachter Fruchtsalat, Vermicelles, Gebrannte Crème
+ 6 pro Person

Menü ohne Zusatzgerichte und Alternativen 82
Menü mit Vorspeisenbuffet ohne Zusatzgerichte und Alternativen 92

Falls Sie einen Anlass mit klar vorgegebenem Kostenrahmen planen, offerieren wir Ihnen das Winter-Special Package **ab 10 Personen.** Damit haben Sie Ihr Budget immer im Griff.

Winter-Special Package 120
Im Package inkludiert sind:
- 45 Minuten Apéro mit Glühwein und alkoholfreiem Punsch. Dazu servieren wir unsere Sonnen-Nussmischung und Gerstenmalz-Tschipps.
- Menü gemäss Angebot oben (Vorspeisenteller, ohne Zusatzgerichte und Alternativen).
- Getränke 3dl Hauswein weiss oder rot, 5dl Mineralwasser und 1 Kaffee/Tee pro Person

OPEN AIR-KÄSEFONDUE

Erleben Sie einen Winterabend Open Air auf unserer wettergeschützten, unbeheizten Terrasse mitten in der beleuchteten Winterzauberwelt mit Blick auf den See. Mit Familie, Freunden oder Ihrem Team – geniessen Sie in Lammfellen eingehüllt ein feines Käse-Fondue von Rolf Beeler. Jeweils von Montag bis Mittwoch buchbar (ab 12 bis 40 Personen, Mindestumsatz an Speisen und Getränken 1'200).

Fondue Menu

Geniesser-Plättli
mit regionalen Spezialitäten und Appenzeller Gerstenmalz-Tschipps
(Trockenfleisch, Rohess-Speck, Salsiz und Züri-Oberländer Käse)
oder
Rüebli-Cappuccino mit Chilifäden
und Vanille parfümiert

***

Fondue «Séléction Beeler» (pro Person 300g)
aus Gruyère, Vacherin Fribourgeois und Walliser Bergkäse
Dazu servieren wir Ihnen gedämpfte Biokartoffeln und Fonduebrot

***

Sgroppino al limone
Zitronensorbet mit Wodka verfeinert

Fondue Menu 68

Fondue Chinoise

Fondue Chinoise 80

Bunter Blattsalat in der Schüssel serviert
mit Sprossen, Cherry-Tomaten und knusprigen Speck-Croûtons
an Französischem Dressing
***
Fondue Chinoise
Fleischsorten: Kalb, Rind und Poulet (300g pro Person)
(Aufpreis für Fleischauswahl ohne Poulet, pro Person +7)
Vegetarische Variante mit Tofu, Yasoya und verschiedenem Gemüse möglich

Dazu geniessen Sie Trockenreis, knusprige Pommes frites
sowie verschiedene Fleischsaucen und Garnituren ab Buffet
***
Milchschokoladen-Mousse mit Orangen-Gelée
und Grand Marnier-Sauce

Gerne offerieren wir Ihnen zusätzlich eine Getränkepauschale pro Person 35
mit harmonierendem Weiss- oder Rotwein (3 dl pro Person) von unserem Sommelier ausgewählt, Mineralwasser und 1 Kaffee/Tee

Das Angebot ist in unseren Banketträumen **ab 30 Personen** buchbar.

Für weitere Details und Reservationen stehen Ihnen unsere Bankett-MitarbeiterInnen gerne zur Verfügung.

Getränkepauschale

Unsere Getränkepauschale 35
vom Romantik Seehotel Sonne ausgewählten Weiss- und Rotwein (3dl),
Mineralwasser und 1 Kaffee/Tee

Upgrade zur Getränkepauschale:
Getränkepauschale „Winter Plus" +15
Zusätzlich Softgetränke und Bier, Weiss-und Rotweine (3dl) bis zu einem
Flaschenpreis von 70 aus unserer Weinkarte wählbar

Dekorationspauschalen

Dürfen wir Ihrem Anlass einen speziell festlichen Rahmen verleihen?
Gerne bereiten wir Ihre Tische mit einer individuell auf den Raum abgestimmten Dekoration vor.

Weihnachtstraum

Festliche Tischdekoration zur Miete, pro Person 5

Weihnachtstraum Special

Festliche Tischdekoration und weisse Stuhlhussen zur Miete, pro Person 13

Gutscheine

Glänzende Überraschung: Schenken Sie Sonne

Mit der Sonne haben Sie das Geschenk für Ihre Mitarbeitenden, Ihre Liebsten oder Ihre Freunde. Unsere persönlichen Gutscheine garantieren für genussvolle, unvergessliche Momente. Sei es für eine Übernachtung oder ein Essen in einem unserer beiden Restaurants.

Viele unserer Packages sind in Gutscheinform erhältlich und mit print@home können Sie diese zu Hause schnell und bequem ausdrucken. Weitere Informationen finden Sie auf:
www.sonne.ch/gutscheine