

SONNE

Küsnacht — Zürich

APERITIF

Giselle Royale Spritz

16

Giselle Royale, Prosecco, Mineralwasser, Grapefruit, Pfefferminze

Giselle Royale, Prosecco, mineral water, grapefruit, mint



ALKOHOLFREIER APERITIF

Giselle Royale Zero Spritz

14

Giselle Royale, Ginger Beer, Mineralwasser, Grapefruit, Pfefferminze

Giselle Royale, ginger beer, mineral water, grapefruit, mint

**Aus Rücksicht auf Ihre Tischnachbarn ist unsere Sonnengalerie-Terrasse
ein rauchfreier Bereich. Vielen Dank für Ihr Verständnis!**

*Out of consideration for our other guests our Sonnengalerie terrace
is a non smoking area. Thank you for your understanding!*



VORSPEISEN

Fenchel-Salat V, GF

14

Olivenöl, Parmesan, Avocadowürfel und Yuzu-Zitrone
*Fennel salad with olive oil, parmesan, avocado cubes
and yuzu lemon*

Bunter Sommersalat V+

16

mit frischen Kräutern, Himbeeren, Oliven Ciabatta Croutons
an Limetten Dressing und bunten Würzblüten
*Colorful summer salad with fresh herbs, raspberries,
olive ciabatta croutons served with lime dressing and colorful edible flowers*

Ananas Carpaccio mit knusprigen Garnelen

19

Miso Mayonnaise, marinierten Sojasprossen und frischem Koriander
*Pineapple carpaccio with crispy prawns
miso mayonnaise, marinated soy sprouts, and fresh cilantro*

Schweizer Rinds-Tatar 70g | 130g

27 | 40

klassische Garnituren und Toast
Auf Wunsch mit Pommes Frites
*Homemade Swiss beef tatar
classic garnish and toast
with French fries on request*

+ 8

Vitello Tonnato GF

24

mit gepickelten Zwiebeln, frittierten Kapern
und marinierten Wildkräutern
*Vitello tonnato with pickled onions, fried capers
and marinated wild herbs*

Wassermelonentatar V

16

mit Feta und Basilikum
Watermelon tartare with feta and basil

SONNE

Küsnacht — Zürich

SUPPEN

Nektarinen Kaltschale V

16

mit Ziegenfrischkäsecreme

Chilled Nectarine Soup

with goat cheese cream

Zitronengras-Currysuppe V+

17

mit Samosa

Lemongrass curry soup with samosa

HAUPTSPEISEN

Rotbarbenfilets mit Kapern-Zitronenbutter 42
auf Sepia Tagliatelle und gebratenen Artischocken
Red mullet fillets with caper-lemon butter
on sepia tagliatelle and sautéed artichokes

Felchenfilet an Noilly Prat Sauce 48
auf wildem Broccoli, Fregola Sarda
Whitefish Fillet with Noilly Prat sauce
served on wild broccoli and fregola sarda

Rotes Sommer-Gemüsecurry V+, GF 38
mit Biryani Reis
Red Summer vegetable curry
and biryani rice

Spaghetti alla Chitarra mit Cherrytomaten 36
Stracciatella di Burrata, Rohschinkenstreifen, Zitronenpfeffer
und Basilikum an leichter Rahmsauce
Spaghetti alla Chitarra with cherry tomatoes
Stracciatella di burrata, strips of raw ham, lemon pepper
and basil in a light cream sauce

Gebackene Aubergine V, GF 32
mit Erbsen Cous Cous und Brombeerchutney
Baked eggplant with pea couscous and blackberry chutney

SONNE

Küsnacht — Zürich

SONNE-KLASSIKER

Gebackene Schweizer Eglifilet

53

im Panko-Tempurateig mit hausgemachter Tartarsauce
und Bratkartoffeln

Baked Swiss perch fillet

*in panko tempura batter with homemade tartar sauce
and sautéed potatoes*

Unsere Hausspezialität – Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art»

48

an Champignon-Rahmsauce mit Rösti

Auf Wunsch mit gebratenen Nierli

+ 3

Speciality of the house – Sliced veal «Zurich style»

Creamy mushroom sauce and roesti

On request with sautéed kidney stripes

SOMMER-SPEZIALITÄTEN

Schweizer Rinds Entrecôte 200g

58

Eine Beilage nach Wahl inklusive

Swiss beef entrecote 200g

One side dish of your choice included

Seetaler Kalbs Rib Eye 180g

63

Eine Beilage nach Wahl inklusive

Seetal veal rib eye 180g

One side dish of your choice included

Gebratene Riesencrevetten 280g

58

mit Kräutern und Knoblauch mariniert

Eine Beilage nach Wahl inklusive

Sautéed giant prawns 280g

marinated with herbs and garlic

One side dish of your choice included

Poulet Saltimbocca

48

mit Salbei und Bündner Rohschinken

Eine Beilage nach Wahl inklusive

Chicken Saltimbocca

with sage and Bündner raw ham

One side dish of your choice included

Serviert mit unseren drei Haussaucen: Served with our three house sauces:

Chimichurri, BBQ Sauce und roter Mojo Sauce

Chimichurri, BBQ sauce and red Mojo sauce

Beilage side dish

Wilder Broccoli, Biryani Reis, Pommes frites, Fregola Sarda , Bratkartoffeln

Wild broccoli, biryani rice, French fries, fregola sarda, sautéed potatoes

SÜSSE KREATIONEN

Duett von Pfirsich und Orange mit Lavendel an Blutorangensorbet <i>Duet of peach and orange with lavender served with blood orange sorbet</i>	17
Szechuan-Pfeffer Mousse mit Kirschgel, Schokobiskuit und Aprikosensorbet <i>Szechuan pepper mousse with cherry gel on chocolate biscuit and apricot sorbet</i>	16
Ricotta-Creme auf Ingwer Sablé mit Limetten-Pfefferminz-Gelée und Limoncello Sorbet <i>Ricotta cream on Ginger Shortbread with lime-peppermint jelly and Limoncello sorbet</i>	19
Karibische Kreation von Kokosnuss V+, GF Guaven Sorbet mit Yuzu Zitrone <i>Caribbean coconut creation with guava sorbet, refined with yuzu citron</i>	14
Käseauswahl <i>Cheese selection</i> von „Natürli“ Zürioberland Atzmännig Bergkäse, Einsiedler Heumilchkäse, Girenbaderli und Gibswiler Bachtelkäse mit Birnenbrot und hausgemachtem Früchte-Chutney <i>Four different regional cheeses with pear bread and homemade fruit-chutney</i>	19
Hausgemachte Sorbets <i>Homemade sorbets</i> Blutorange, Aprikose, Limoncello <i>Blood orange, apricot, Limoncello</i> Kugel <i>scoop</i>	5.5
Glace- und Sorbetaromen <i>Ice cream and sorbets</i> Vanille, Schokolade, Stracciatella, Kaffee, Pistazie, Erdbeer, Zitrone <i>Vanilla, chocolate, stracciatella, coffee, pistachio, strawberry, lemon</i> Kugel <i>scoop</i>	4.5
mit Rahm <i>with whipped cream</i>	1.5

SONNE

Küsnacht — Zürich

Lebensmittel-Deklaration (Herkunft)

Rind <i>Beef</i>	Schweiz
Felchen <i>Whitefish</i>	Schweiz (Zürichsee)
Poulet <i>Chicken</i>	Schweiz
Egli <i>Perch</i>	Schweiz
Thunfisch <i>Tuna</i>	Indischer Ozean FO 051
Krevetten <i>Crevette</i>	Vietnam
Rotbarbe <i>Red mullet</i>	Wildfang FO 071
Kalb <i>Veal</i>	Schweiz
Brot <i>Bread</i>	Schweiz

Legende

V = Vegetarisch
V+ = Vegan
GF = Glutenfrei

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