

SONNE

Küsnacht — Zürich

BUSINESS - LUNCH

22.09 -26.09.2025

VORSPEISE

Rüblisuppe

oder

Gemischter Blattsalat
an Sauerampfer Dressing

HAUPTGANG

MONTAG

Kalbs- Hacktäschli an Cognacrahmsauce
Kartoffelpüree und Lauch à la crème

DIENSTAG

Lammnierstück mit Pistazien-Kräuterkruste
Ratatouille und Rosmarin Kartoffeln

MITTWOCH

Sautierte Maispouardenbrust
auf Butter-Tagliatelle und Bimi

DONNERSTAG

Knuspriger Schweinebauch
Selleriepüree und Spinat

FREITAG

Gebratene Lachstrache «Basler Art»
Petersilienkartoffeln und grüne Bohnen

VEGETARISCH

Älplermaggronen
Bündner Bergkäse und Apfelmus

2-Gang Menü CHF 26 (mit Salat oder Suppe)
3-Gang Menü CHF 29 (Salat und Suppe « Combo »)

SONNE

Küsnacht — Zürich

BUSINESS - LUNCH

22.09 -26.09.2025

STARTER

Carrot soup

or

Mixed leaf salad
with sorrel dressing

MAIN COURSE

MONDAY

Veal patties in cognac cream sauce
mashed potatoes and leeks à la crème

TUESDAY

Lamb loin with pistachio and herb crust
ratatouille and rosemary potatoes

WEDNESDAY

Sautéed corn-fed chicken breast
on butter tagliatelle and bimi

THURSDAY

Crispy pork belly
celery purée and spinach

FRIDAY

Fried salmon "Basel style"
parsley potatoes and green beans

VEGETARIAN

Älplermaggronen
Graubünden mountain cheese and apple sauce

2-Course-Menu CHF 26 (with salad or soup)

3-Course-Menu CHF 29 (salad or soup « Combo »)