

SONNE

Küsnacht — Zürich

BUSINESS - LUNCH

29.09 – 03.10.2025

VORSPEISE

Kartoffel-Lauchsuppe

oder

kleiner Tomatensalat
mit roten Zwiebeln und Basilikum

HAUPTGANG

MONTAG

Poulet Piccata mit "Mailänder Art"
mit Tomaten-Spaghetti

DIENSTAG

Sautierte Kalbsleber serviert mit Jus, Kartoffelpüree
und karamelsierten Zwiebeln

MITTWOCH

Rinds Stroganof
mit Tagliatelle und Sauerrahm

DONNERSTAG

Schweinsfilet Medallion
an Pommerysenf Sauce, mit Bäckerinkartoffeln
und glasierten Honig-Rüebli

FREITAG

Gebratenes Zanderfilet
serviert mit Weissweinschaum, auf Safranrisotto
und mariniertem Portulak

VEGETARISCH

Hausgemachte Walliser Cholera
mit Blattsalat serviert

2-Gang Menü CHF 26 (mit Salat oder Suppe)

3-Gang Menü CHF 29 (Salat und Suppe « Combo »)

SONNE

Küsnacht — Zürich

BUSINESS - LUNCH

29.09 – 03.10.2025

STARTER

Potato and leek soup

or

small tomato salad
with red onions and basil

MAIN COURSE

MONDAY

Chicken Piccata Milanese Style
with Tomato Spaghetti

TUESDAY

Sautéed Veal Liver served with Jus, Mashed
Potatoes, and Caramelized Onions

WEDNESDAY

Beef Stroganoff
with Tagliatelle and Sour Cream

THURSDAY

Pork fillet medallions
with Pommery mustard sauce, baked potatoes
and glazed honey carrots

FRIDAY

Fried pike-perch fillet
served with white wine foam, saffron risotto
and marinated purslane

VEGETARIAN

Homemade Valais cholera
served with leaf salad

2-Course-Menu CHF 26 (with salad or soup)
3-Course-Menu CHF 29 (salad or soup « Combo »)