

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

SONNE

Küsnacht — Zürich

WILD-SPEZIALITÄTEN

VORSPEISEN

Kürbissuppe V

13

mit Kürbiskernöl, Kürbiskerne und Croutons

Pumpkin soup

with pumpkin seed oil, pumpkin seeds and croutons

Nüsslisalat

17

an Französischen Dressing, mit Croutons und gebratenem Speck und Pilzen

Lamb's lettuce

with French dressing, croutons, fried bacon and mushrooms

Hirsch Tartar

22

Eigelbcreme, Senfsaat Kaviar und hausgemachtes Brioche

Venison tartare

Egg yolk cream, mustard seed caviar and homemade brioche

WILD-SPEZIALITÄTEN

HAUPTSPEISEN

Bunter Herbstteller V, L

38

mit hausgemachten Spätzli, Apfel-Rotkraut, Rosenkohl, glasierten Maroni, Mirza Apfel und veganer Waldpilzrahmsauce

Colorful autumn plate

with homemade spaetzle, apple red cabbage, Brussels sprouts, glazed chestnuts, Mirza apple and vegan wild mushroom cream sauce

Klassischer Hirschpfeffer

46

mit gebratenen Speck-Croutons-Pilz Garnitur, hausgemachten Spätzli, Apfel-Rotkraut, glasierten Maroni und Mirza Apfel

Classic venison pepper

with fried bacon croutons and mushroom garnish, homemade spaetzle, apple red cabbage, glazed chestnuts and Mirza apple

Rehschnitzel

49

an Cognacsauce, hausgemachten Spätzli, Apfel-Rotkraut, glasierte Maroni und Mirza Apfel

Venison cutlets

with cognac sauce, homemade spaetzle, apple red cabbage, glazed chestnuts and Mirza apple

Gebratener Rehrücken für 2 Personen

p. P 75

Cognacsauce, hausgemachte Spätzli, Apfel-Rotkraut, glasierte Maroni, Rotkohl und Mirza Apfel

Roasted saddle of venison for 2 people

Cognac sauce, homemade spaetzle, apple red cabbage, glazed chestnuts, red cabbage and Mirza apple

VORSPEISEN

Bunter Herbstsalat GF, L	15
Ofenkürbis, Kürbiskernen, Hirschschinken und Balsamico Dressing <i>Colorful fall salad with roasted pumpkin, pumpkin seeds, venison ham and balsamic dressing</i>	
Chioggia Randen Carpaccio V, G	16
karamellisiertem Ziegenkäse, Nüsslisalat und Birne-Vanille Chutney <i>Chioggia beetroot carpaccio with caramelized goat cheese, lamb's lettuce and pear and vanilla chutney</i>	
Rollgerstensalat L, V+	14
mit zweierlei vom Kürbis, eingelegte Rote Zwiebel, Nüsslisalat und Sanddorn Dressing <i>Barley salad with two types of pumpkin, pickled red onion, lamb's lettuce and sea buckthorn dressing</i>	
Schweizer Rinds-Tatar 70g 130g	27 40
klassische Garnituren und Toast	
Auf Wunsch mit Pommes Frites	+ 8
<i>Homemade Swiss beef tatar classic garnish and toast with French fries on request</i>	
Hausgemachte Gänseleber Terrine GF	27
serviert mit Portwein-Schalotten und hausgemachtes Brioche <i>Homemade goose liver terrine, served with port wine shallots and homemade brioche</i>	
Hausgebeizter Saibling V	21
mit Orangencreme, Chiasamen Chip und Dill <i>House-marinated char with orange cream, chia seed chips and dill</i>	

SONNE

Küsnacht — Zürich

SUPPEN

Pastinaken Cremesuppe GF

18

mit Tonkabohne parfümiert und gebratener Jakobsmuschel

Cream of parsnip soup perfumed with tonka bean

and fried scallops Chilled

Tagessuppe

9

Fragen Sie unseren Service

Soup of the day

Ask our service team

HAUPTSPEISEN

Bremgartner Bachsaiblingsfilet

49

Balsamico-Linsen und Safran-Kürbiswürfel

Bremgartner brook trout fillet,

balsamic lentils and saffron pumpkin cubes

Lamm Rack aus dem Ofen

54

mit Haselnusskruste an Thymian Jus, zweierlei Karotten

und gebratener Polenta Schnitte

Oven-roasted rack of lamb with hazelnut crust, thyme jus,

two types of carrots and fried polenta slices

Rindsfilet L, GF

56

serviert mit Portwein Jus und Trüffel Fries

Auf Wunsch mit Entenleber

+ 8

Beef fillet served with port wine jus and truffle fries,

with duck liver on request

Gebratene Perlhuhn Brust L, GF

45

auf Süsskartoffel Püree mit geröstetem Lauch und Rosmarin Jus

Roasted guinea fowl breast supreme

on sweet potato purée with roasted leek and rosemary jus

Kürbis Ravioli V

28

an Salbeibutter, Haselnüssen, Röstzwiebelcreme und Salbeischaum

Pumpkin ravioli with sage butter, hazelnuts,

roasted onion cream and sage foam

Cremiges Steinpilz-Risotto V

32

mit Rauchmandeln

Creamy porcini mushroom risotto

with smoked almonds

SONNE-KLASSIKER

Gebackene Schweizer Eglifilet

54

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»

52

an Champignon-Rahmsauce mit Rösti

Auf Wunsch mit gebratenen Nierli

+ 5

Speciality of the house – Sliced veal «Zurich style»

creamy mushroom sauce and roesti

on request with sautéed kidney stripes

SPECIAL – SONNTAGSBRATEN

Kalbs - Sonntagsbraten aus dem Ofen (Mittag- und Abend, es het solags het) 45

serviert mit Rosmarin Jus, Kartoffelgratin und Saisongemüse

Veal - Sunday roast from the oven (lunch and dinner, available until sold out)

served with rosemary jus, potato gratin, and seasonal vegetables



SÜSSE KREATIONEN

Suuser Trifel GF	13
mit Sauerrahmglace, Traubenragout und Suuser-Espuma	
<i>Suuser Trifel</i>	
<i>with sour cream ice cream, grape ragout and Suuserespuma</i>	
 Warmes Honig-Mohn Kuchlein	 14
mit Rotweinbirne und hausgemachtem Quittensorbet	
<i>Warm honey and poppy seed cake</i>	
<i>with red wine pear and homemade quince sorbet</i>	
 Kaffee Panna Cotta V+, GF	 16
auf Maroni-Brownie mit Zwetschgengeröster	
<i>Coffee panna cotta</i>	
<i>on chestnut brownie with stewed plums</i>	
 Käseauswahl <i>Cheese selection</i>	 19
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>	
 Hausgemachte Sorbets:	
Kürbissorbet, Quittensorbet, Zwetschgensorbet	
<i>Pumpkin sorbet, quince sorbet, plum sorbet</i>	
Kugel <i>scoop</i>	5.5
 Glace- 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
Saibling <i>trout</i>	Schweiz
Egli <i>Perch</i>	Schweiz
Perlhuhn <i>Guinea Fowl</i>	Frankreich
Lamm <i>Lamb</i>	Irland
Kalb <i>Veal</i>	Schweiz
Hirsch / Reh <i>Deer / Venison</i>	Österreich / Deutschland
Brot <i>Bread</i>	Schweiz

Legende

V = Vegetarisch
V+ = Vegan
GF = Glutenfrei
L = Laktosefrei

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