

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

KALTE SPEISEN

Bunter Herbstsalat GF, L

15

Ofenkürbis, Kürbiskernen, Hirschschinken und Balsamico Dressing
*Colorful fall salad with roasted pumpkin, pumpkin seeds,
venison ham and balsamic dressing*

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

Clubsandwich «Sonne»

31

mit gebratener Pouletbrust, krossem Speck, Spiegelei
Apfelsenf, Avocado und Tomate, serviert mit Pommes Frites
*Club sandwich "Sonne"
with fried chicken breast, crispy bacon, egg salad
Apple mustard, avocado and tomato, served with French fries*

Zvieri-Plättli

23

Bündner Salsiz (95gr) mit Sbrinz-Bröckli
Swiss Salsiz with Sbrinz cheese

SUPPE

Kürbissuppe V

13

mit Kürbiskernöl, Kürbiskerne und Croutons
*Pumpkin soup
with pumpkin seed oil, pumpkin seeds and croutons*

SONNE

Küsnacht — Zürich

WARME SPEISEN

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

*Speciality of the house – Sliced veal «Zurich style»
creamy mushroom sauce and roesti*

Kürbis Ravioli V

28

an Salbeibutter, Haselnüssen, Röstzwiebelcreme und Salbeischaum

*Pumpkin ravioli with sage butter, hazelnuts,
roasted onion cream and sage foam*

Flammkuchen mit Speck

26

Käse | Zwiebeln | Schnittlauch

Tarte flambée with bacon Cheese | Onions | Chives

Flammkuchen Kürbis V

26

Kürbis | Marroni | Gebratene Pilze

*Tarte flambée with pumking
Pumking | marroni | fried mushrooms*

Pommes Frites Portion

12

French fries portion

SÜSSE KREATIONEN

Vermicelles

9 / 12

mit Emmentaler Meringue

Vermicelles

with Emmentaler meringue

Coupe Nesselrode

16

Vermicelles, Vanille Glace, Rahm

Coupe Nesselrode

Vermicelles, vanilla ice cream, whipped cream

Affogato

10

Vanille-Glace mit warmen Espresso

Vanilla ice cream with warm espresso

Eiskaffee „Sonne“

15

Iced coffee

Coupe Dänemark

15

Vanille Glace mit gerösteten Mandeln,

Rahm und extra Schokoladensauce

Vanilla ice cream with toasted almonds, whipped cream

and extra chocolate sauce

Hausgemachte Sorbets:

Kürbissorbet, Quittensorbet, Zwetschgensorbet

Pumpkin sorbet, quince sorbet, plum sorbet

Kugel *scoop*

5.5

Glace- Sorbetaromen *Ice cream and Sorbets*

Vanille, Schokolade, Stracciatella, Kaffee, Pistazie, Erdbeer, Zitrone

Vanilla, chocolate, stracciatella, coffee, pistachio, strawberry, lemon

Kugel *scoop*

4.5

mit Rahm *with whipped cream*

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