

SONNE

Küsnacht — Zürich

Silvester, 31. Dezember 2025

Fleisch Menu

Amuse-Bouche

Mosaik vom gebeizten Zanderfilet
mit Nori Blätter, geröstetem Lauch Espuma und Sesamcracker

*Mosaic of marinated pike-perch fillet
with nori leaves, roasted leek espuma and sesame crackers*

Pastinaken-Cremesüppchen mit Gewürzblättertastigstange und Birnenchutney
Cream of parsnip soup with spiced puff pastry stick and pear chutney

Gebratene Jakobsmuscheln
auf Belugalinsensalat mit Wasabi Schaum und Papadam

*Fried scallops
on beluga lentil salad with wasabi foam and papadam*

Limoncello-Rosmarin Sorbet
Limoncello and rosemary sorbet

Surf and Turf
vom Hereford Rindsfilet und Langusten Medaillon an Valle de Maggia
Pfefferjus mit wildem Rosenkohl und Süsskartoffel-Soufflé
*Surf and turf
of Hereford beef fillet and langoustine medallion, served with Valle de Maggia
pepper jus wild Brussels sprouts and sweet potato soufflé*

Granatapfelmousse Praline an weisser Schokolade und Champagner Sorbet
Pomegranate mousse praline with white chocolate and champagne sorbet

Preis für das 6-Gang Menu CHF 143.00

Veganes Menu

Amuse-Bouche

Carpaccio von getrockneten Tomaten mit Basilikum Mayonnaise und
Brotchips

Carpaccio of dried tomatoes with basil mayonnaise and bread chips

Kürbissuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Öl
Pumpkin soup with roasted pumpkin seeds and oil

Belugalinsenragout mit Gemüse-Pakora und Papadam
Beluga lentil ragout with vegetable pakora and papadam

Limoncello-Rosmarin Sorbet
Limoncello and rosemary sorbet

Gebackener Blumenkohl
auf Randen-Hummus mit Kichererbsen und Koriander
*Baked cauliflower
on beetroot hummus with chickpeas and coriander*

Zimt Creme brûlée mit Orangen Sorbet
Cinnamon crème brûlée with orange sorbet

Preis für das 6-Gang Menu CHF 122.00