

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 Gewürzblättertost 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 Rinden-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 4-Gang Menu CHF 89.00